

報道関係者各位

2019年2月4日
株式会社 にんべん

愛され続けて 55 年、つゆの素オレンジラベルから新登場

「つゆの素(3倍濃厚)300ml」

2019年3月1日(金)より発売開始

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、2019年で発売から55周年となる『つゆの素』シリーズより、「つゆの素(3倍濃厚)300ml」を2019年3月1日に発売いたします。

■商品特徴

単身世帯、高齢者世帯のニーズに応えるため 300ml 容量かつ PET ボトルタイプとしました。かつお節と昆布のだし、そしてつゆと相性のよいバランスの本醸造特級醤油を使用し、味わい深くなっています。かつお節の良さを 100%引き出す独自の製造方法により、めんつゆ、天つゆから煮物や井もの、ちょっと手を加えて和風ドレッシングまで、あらゆる料理に幅広く使えます。

使いやすい
300ml サイズ



300ml



500ml



1000ml

55年愛され続ける

美味しさの決め手は「だし」と「醤油」



保存料
着色料
無添加

風味・コク・旨み
かつお節だし

+

まろやかさ
昆布だし

本醸造特級醤油

本醸造特級醤油を 40% 以上も使っているから香りとコクが違います。

フレンチトースト



材料 (2人分)

- ★ 食パン (6枚切り) 3枚
- 卵 1個
- 牛乳 150ml
- つゆの素 (3倍濃厚) 大さじ2
- バター 大さじ2

作り方

- ① パットに★を入れて混ぜる。
- ② 食パンを①に浸し、バターを熱したフライパンで、両面にかかる焼き色がつくまで焼く。
- ③ 粉糖、ハチミツ、ジャムなど甘い物をつけても、おいしいです！

牛肉とトマトの オイスターソース炒め



材料 (2人分)

- 牛肉 150g
- 塩・こしょう 少々
- 片栗粉 適量
- アスパラガス 3本
- トマト (くし型切り) 1個
- ごま油 大さじ1
- ★ つゆの素 (3倍濃厚) 大さじ1
- オイスターソース 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 酢 大さじ1/2
- 長ねぎ (白髪ねぎ) 5cm分

作り方

- ① 牛肉は、塩・こしょうを振り、片栗粉を薄くまぶす。
- ② アスパラガスは、根元の硬い部分を切り、3cm長さの斜め切りにする。
- ③ フライパンにごま油を熱し、①を炒め、火が通ったら②、トマトを加え、軽く炒める。混ぜ合わせた★を加え、汁気がなくなるまで炒める。
- ⑤ 器に盛り、白髪ねぎをのせる。

開発者の声

シニア層にご支持頂いている『つゆの素』ブランドより、シニア層を顧客とするCVS やドラッグストア、ミニスーパー向けに提案を強化していきます。



経営企画部
家庭用企画グループ
次長 町田忠男

商品概要

| | |
|--------|-----------------|
| 商品名 | つゆの素(3倍濃厚)300ml |
| 希望小売価格 | 340円(税抜価格) |
| 内容量 | 300ml |
| 賞味期限 | 1年(未開封常温保管) |
| JANコード | 4902381 008414 |
| 発売地域 | 全国 |
| 発売日 | 2019年3月1日～ |

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 木村・中村までお願い致します。

HP: <https://www.ninben.co.jp> TEL: 03-3241-0519 FAX: 03-3241-0510