

報道関係者各位

2018年9月10日  
 株式会社 にんべん

本枯鰹節を使った本格かつお節だしをベースに仕立てた「和スープ」  
 ごはんと相性が楽しい

**だしをきかせた「わ」すーぷ(しょうゆ仕立て/トマト仕立て)新発売**

販売者:株式会社エルビー/レシピ監修及び原料提供:株式会社 にんべん

株式会社 にんべん(本社 東京都中央区、代表取締役社長 高津克幸)は、株式会社エルビー(本社 埼玉県蓮田市、代表取締役社長 白石 宏)が販売する「だしをきかせた『わ』すーぷ」(2品種:しょうゆ仕立て/トマト仕立て 紙容器各200ml)のレシピ監修及び原料提供をいたしました。本商品は2018年10月2日(火)より全国(沖縄県を除く)で発売いたします。

「だしをきかせた『わ』すーぷ」は、にんべんが製造する本枯鰹節(※1)を使って本格かつお節だしベースの「和スープ」に仕立てることで、従来の“だし”の概念にとらわれない新しい食シーンの提供を目指しました。

**【商品概要】**

商品名	だしをきかせた「わ」すーぷ しょうゆ仕立て	だしをきかせた「わ」すーぷ トマト仕立て
外装	200ml×12本入り×2	
JANコード	4901277-247012	4901277-247036
保存方法	高温、直射日光を避け保存してください。	
賞味期限	製造日を含む270日間	
希望小売価格	128円(消費税抜き)	
アレルギー	小麦、大豆	
発売地域	全国(沖縄県を除く)	
発売日	2018年10月2日(火)	

**【商品画像】**



この商品の高解像度画像は <http://www.elbee.jp/company/news/>に掲載しています。

※1 原料に使用している本枯鰹節は、「血合い抜き中厚削り」という高品質な素材を用いています。日乾とかび付けを4回以上繰り返した鰹節専門店にんべんの伝統的な製法に基づいて仕込んだ鰹節です。

本枯鰹節とは、

カツオの頭と内臓部分を取り除き、煮て、骨を除き、燻し乾燥させた状態のものを「荒節」と言います。市販されている削りぶしの多くは、この荒節を削ったものです。「枯節」(かれぶし)とは、荒節にカビ付けをしたものです。カビが付きやすいよう荒節の表面のタール部分を削り、形を整えます。この状態の節を「裸節」と言います。裸節にカビ付け・乾燥を最低2回繰り返したものが枯節です。表面は、薄茶色の粉に覆われたような状態になります。枯節のカビ付け・乾燥の工程をさらに繰り返し、さらに熟成させたものを「本枯節」と言います。「荒節」の製造にかかる期間は、およそ1カ月くらいですが、「本枯節」は製造に半年以上もの期間を要します。

#### 【ブランドサイトと株式会社エルビーSNSのご案内】

㈱エルビーHP 内に、『だしをきかせた「わ」すーぷ』のブランドサイト(<http://www.elbee.jp/odashi/>)を展開します。そこでは、商品情報やご飯との楽しみ方だけでなく、今までありそうでなかった「和スープ」との出会いの驚きを動画コンテンツでユーモラスにお伝えしていきます。その内容については、㈱エルビーSNS(Facebook や twitter の公式アカウント)でも随時発信していきます。

※エルビー公式 Facebook アカウントはこちら <https://www.facebook.com/elbee.jp/>

※エルビー公式 twitter アカウントはこちら [https://twitter.com/elbee\\_jp](https://twitter.com/elbee_jp)

#### 【商品開発にあたって】

<背景>

食生活を営むうえで、健康志向のみならず国産志向や安全志向が声高に言われる現代で、和食への回帰はブームではなく定着へと向かっています。2013年に「和食」はユネスコ無形文化遺産登録されて、2020年東京五輪開催決定以降、外国人観光客の訪日が増えるにつれて「和食」に触れる機会も関心も高まっています。近年では外食においても“だし”をコンセプトにした業態やメニューが登場しており、「和食」の原点ともいえる“だし”の魅力までも高まっていることが伺えます。

<ねらい>

香料・化学調味料を使わずに、“だし”の旨味を存分に活かして作りあげた和スープです。“だし”の魅力を手軽に、簡単に、身近に、おいしく味わっていただけます。そして、ごはんといっしょに食べることで“だし”との相性を実感していただけます。お茶とはちょっと違った「和」の楽しみをお届けしたいと考えています。

<想定シーン>

ぜひ、おにぎりや季節のお弁当といっしょに「ごはんとの相性」を楽しんでください。

<販売>

全国の量販店、おにぎり専門店、お弁当屋さんなどで販売しています。量販店では、要冷蔵のスープ売場に加えて新たな売場での可能性として、「米飯・おにぎり・お惣菜売場」や「和日配売場」を想定しています。

<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 Tel : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510 受付時間 / 9 : 00 ~ 17 : 00 ※土・日・祝日を除きます	【販売者】株式会社エルビー お客様相談室 Tel : 0120-479277 (通話料無料) 受付時間 / 9 : 00 ~ 17 : 30 ※土・日・祝日を除きます
---	---