

報道関係者各位

2021年7月14日
株式会社 にんべん

“だしの技”で最後の一滴まで美味しい！
「だしが世界を旨くする うまから味噌 鍋スープ」
2021年9月1日(水)新発売

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、「だしが世界を旨くする」シリーズから、「うまから味噌 鍋スープ」を2021年9月1日(水)より全国で新発売いたします。



“だしの技”で素材を活かす
化学調味料無添加の小分けタイプ鍋用調味料

■「だしが世界を旨くする うまから味噌 鍋スープ」について

まろやかな米味噌と、ねりごまのこく深い味わいに、国内製造の鰹節、豆板醤の辛味、ポークエキスを合わせました。旨さの中にもほんのり辛さが引き立つ、子供から大人まで、ご家族全員でお楽しみいただける味噌鍋です。化学調味料、保存料、着色料不使用です。

開発者の声

「だしが世界を旨くする」鍋スープは、女性開発チームでコンセプトから設計した小分けタイプのシリーズです。少人数からでも使い切りやすく、身体にも優しい化学調味料無添加の鍋つゆを作りたいとの想いから、国内製造の鰹節を使用し、コンセプトである「だしの旨み」はそのままに、新たに「うまから味噌 鍋スープ」を作りました。利用者を対象にした自社調査により、利用者の好きな鍋の味が、醤油、塩に次いで、キムチ・味噌ということがわかりました。そこで、既にシリーズで発売している醤油系・塩系に加えて、味噌系の鍋つゆを、人気のキムチの要素を取り入れたものに味を見直しました。ネーミングではあえて“うまから”とひらがな表記にすることで、マイルドな味わいを表現しています。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 成瀬久美

■アレンジレシピで使い道ひろがる！

「うまから味噌 鍋スープ」のアレンジレシピを、にんべん HP にて 2021 年 9 月に公開予定！
 だしの旨みが効いた小分けタイプ調味料だからこそ、鍋だけでなく、アレンジレシピの数々もお楽しみください。



■「だしが世界を旨くする 鍋スープ」シリーズについて

「だしが世界を旨くする 鍋スープ」シリーズは、にんべんが得意な“だしの技”で素材を活かす、無添加の小分けタイプ鍋用調味料です。だし本来の旨みや香りを活かした味づくりで、“最後の一滴まで”美味しく堪能できます。
 「だしが世界を旨くする 鍋スープ」シリーズは、だしの旨みが効いた小分けタイプ調味料のため、使い勝手がよい万能調味料としても活躍します。使う量が調整できてお一人でもご家族でも使いやすく、忙しい毎日のなかでメニューを考える際、アレンジレシピにも活用しやすい点で使い方は無限大です。



うまみ塩 鍋スープ



こくみ醤油 鍋スープ

■商品規格

商品名	だしが世界を旨くする うまから味噌 鍋スープ
希望小売価格	378 円(税抜 350 円)
内容量	120ml(30ml×4 袋)
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 008896
販売地域	全国
発売日	2021 年 9 月 1 日

にんべんは、創業300余年の饅節専門店として、食のあらゆるシーンで「饅節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《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 町田・中村・會田までお願い致します。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817