

報道関係者各位

2022年2月吉日  
 株式会社にんべん

カルビープラス×にんべんの初コラボ  
 鰹節専門店のだしのうま味と香りが広がるポテトチップス  
**『日本橋かつおだしと塩味』**  
 2月18日(金)「カルビープラス 東京駅店」限定で新発売

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、カルビー株式会社(東京都千代田区、代表取締役社長 伊藤秀二、以下カルビー)とコラボレーションし、にんべんの鰹節粉末を使用したポテトチップスを監修いたしました。新商品『日本橋かつおだしと塩味』は、2022年2月18日(金)よりカルビープラス 東京駅店にて発売いたします。

カルビーのアンテナショップであるカルビープラスと鰹節専門店にんべんがコラボレーションした2種のポテトチップスは、いずれの商品にも、にんべんこだわりの「鰹節粉末」を原料として使用し、だしのうま味が効いた、お子様から大人まで楽しめる飽きのこない味わいとなっています。



■お土産商品『釜揚げチップス 日本橋かつおだしと塩味』



「釜揚げチップス」は、厚切りにスライスしたジャガイモをじっくり丁寧にフライすることで、カリカリとした堅い食感と噛むほどにジャガイモの味わいを楽しめるポテトチップスです。かつおだしのまろやかなうま味を引き立たせるよう、程よく塩をきかせました。カルビーとの共同開発を重ね、だしの香りと味にこだわり抜いた商品です。日本橋や桶にカツオの入った魚売りが描かれた浮世絵調のパッケージは、東京・日本橋のお土産としてもおすすめです。後引くだしのうま味をぜひご家庭でお楽しみください。

■揚げたて商品『揚げたてポテトチップス 日本橋かつおだしと塩味』



カルビープラスでは、生のジャガイモの「皮をむく→芽を取る→スライス→フライ」という工程を店頭で行い、揚げたてのポテトチップスをお客様に提供しています。お土産商品の釜揚げチップスと同じパウダーで味付けした後、にんべんの「フレッシュパックソフトプレミアム本枯鰹節」を更にトッピング。本枯鰹節ならではの上品でまろやかな味と香りを楽しめます。



↑ 熟練の技と伝統製法で丁寧に作られた本枯鰹節

■カルビープラスについて



カルビープラスは、直接お客様とコミュニケーションをとり、カルビーファンをつくることを目的としてオープン。2021年12月7日(火)に10周年を迎え、現在は国内12店舗を展開し、揚げたてのポテトチップスやポテトスナックの提供をはじめ、地域限定・ショップ限定商品の販売など、カルビーの“おいしい”“たのしい”を体感できる場所として日々進化し続けています。

## ■カルビープラス 東京駅店



住所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅一番街 B1  
東京おかしランド内

アクセス：東京駅八重洲地下中央改札 正面

※最新の営業時間および揚げたて商品提供時間については、カルビープラス HP 店舗案内をご覧ください。

<https://www.calbee.co.jp/calbeestore/shop/>

商品名	釜揚げチップス 日本橋かつおだしと塩味	揚げたてポテトチップス 日本橋かつおだしと塩味
種別	お土産商品 (15g×8 袋)	揚げたて商品
価格	700 円(税込)	330 円(税込)
発売日	2022 年 2 月 18 日(金)	
販売店	アンテナショップ「カルビープラス 東京駅店」	
ホームページ	<a href="http://www.calbee.co.jp/calbeestore/">http://www.calbee.co.jp/calbeestore/</a>	

## ■カルビーについて

掘りだそう、自然の力。

# Calbee

カルビーグループは、「自然の恵みを大切に活かし、おいしさと楽しさを創造して、人々の健やかな暮らしに貢献します。」を企業理念とし、「かっぱえびせん」「ポテトチップス」「フルグラ®」等のレギュラー商品に加え、地域のお土産商品も製造・販売しています。主として、ポテト系、小麦系、コーン系・豆系のスナック菓子及びシリアル食品の製造・販売等をグローバルに展開しています。

## ■にんべんについて



にんべんは 1699 年(元禄 12 年)に創業し、日本の伝統食品である鰹節や、鰹節でひく和食の基本「だし」を使った様々な商品を生み出し、日本の食文化を伝承しています。商品の開発・販売のほか、だしコミュニティ・だし専門店「日本橋だし場」や、本物の鰹節やだしを味わえるレストラン「日本橋だし場 はなれ」、だし惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」などの各種店舗を通し、鰹節やだしに親しめる場も広げています。

にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」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。

《商品「釜揚げチップス(日本橋かつおだしと塩味)」に関するお問い合わせ》

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-8-3 丸の内トラストタワー本館 22F

カルビー株式会社 コーポレートコミュニケーション本部 広報部 広報課 担当：間瀬・川瀬

【TEL】03-5220-6226(広報部代表) 【FAX】03-5220-6298 Eメールアドレス：[press@calbee.co.jp](mailto:press@calbee.co.jp)

《本リリース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・津田・中村までお願いいたします。

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