

2020年3月9日
 株式会社 にんべん

医療分野技術の応用で、かつお節をマイクロカプセル化
 使うたびに削りたてのかつお節の風味が楽しめる！

業務用「かつお塩 100g」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、2020年3月9日より業務用新商品として「かつお塩 100g」を新発売いたします。



昔から料亭などでは「鰹節はお客様の顔を見てから削れ」と言われるほど、鰹節や鰹節の削り粉末は、削った瞬間から急速に酸化し風味が劣化してしまいます。にんべんは江戸から続く鰹節専門店として、お客様にいつの時代でも「本物の味」を届け伝えていくため、この鰹節の課題解決を模索し続けて参りました。

そこで着目したのが HPC(ヒドロキシプロピルセルロース)コーティングという技術です。主に医療分野で活用されている技術を食品へ応用。HPC でかつお節をコーティングしマイクロカプセル化しているのです。使うたびに削りたての鰹節の風味を味わえます。課題解決に繋がる革新的な製品といえます。

本商品は、2019年10月1日に主に直営店商品として販売して依頼、多くのお客様に好評いただき、この度、業務用の発売に至りました。

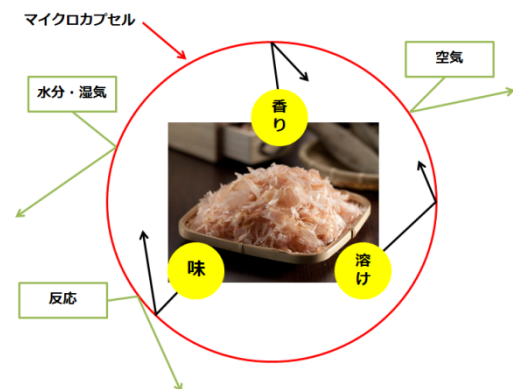
かつお節マイクロカプセルと沖縄の海水塩をあわせているため、揚げ物にもサッとひと振り、スープや麺類などの料理の仕上げにもご活用いただけます。さらに、常温保存も可能。ぜひ革新的な技術を堪能ください。

商品概要	
商品名	かつお塩
内容量	100g
希望小売価格	794円
賞味期間	1年
発売日	2020年3月9日
販売地域	全国
JANコード	4902381 904723

■新製法 HPC コートマイクロカプセル※

HPC(ヒドロキシプロピルセルロース)で、かつお節の表面をコーティングし、かつお節本来の風味や香りを酸化や劣化から守る製法です。

かつお節粉末のマイクロカプセル化により、空気中の酸素の影響を抑え良好なかつお節の風味が保持できるため、製品開封後も安定した美味しさを提供できます。



※ヒドロキシプロピルセルロースとは

ヒドロキシプロピルセルロース(以下、HPC)は、天然に広く存在するセルロース

(バルブ)を原料とした、(中略)化学的に安定した物質であり、水溶性、油性いずれの食品でも食品中の他の成分に与える影響はほとんどないと考えられる。

HPC が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日の摂取許容量を設定する必要はないと評価した。

平成17年2月24日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会より

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社になべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村までお願い致します。

【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510