

報道関係者各位

2020年7月3日
株式会社 にんべん

1人前の使い切りサイズでいつでもフレッシュな味と香りを楽しめる！

「本枯鰹節フレッシュパックソフトプレミアム使い切りサイズ」

2020年9月1日(火)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 高津伊兵衛)は、2020年9月1日(火)より全国にて、「フレッシュパック」シリーズ「本枯鰹節フレッシュパックソフトプレミアム使い切りサイズ」を新発売いたします。

■商品特徴

「美味しいものを少しだけ」をコンセプトに、創業から320年余年の鰹節専門店 にんべんが、熟練の技と伝統製法で作られた本枯鰹節を口当たりソフトなトッピング向けの形状に削り上げたかつおパックです。1.5g小容量の個包装にすることで、無駄なく使いいつでもフレッシュな味と香りを楽しめます。本商品と一緒に、ご家庭でこだわりのある料理を楽しんでください。

美味しいものを少しだけ

- **50年以上愛され続けるフレッシュパック**
削りたての味と香りを堪能できる人気商品！
- **本枯鰹節**
カビ付けと天日干しを4回以上繰り返し、熟練の技と伝統製法で丁寧に作られる、贈答や高級料亭などで使われる**ワンランク上の鰹節**。
口当たりソフトなトッピング向けの形状に削り、本枯鰹節特有のすっきりとした上品でまろやかな味と香りをお楽しみください。
- **使い切りサイズ**
1.5g(1人前)にすることで、無駄なく使えて、いつもフレッシュな味と香りをお楽しみいただけます。



■商品規格

商品名	本枯鰹節フレッシュパックソフトプレミアム使い切りサイズ 1.5g×10 袋
希望小売価格	320 円(税抜価格)
内 容 量	15g(1.5g×10 袋)
賞味期間	1 年
JAN コード	4902381 008742
販売地域	全国
発売日	2020 年 9 月 1 日

■フレッシュパックの誕生秘話

1960年頃、専用カンナを使って家庭で削られていたかつお節の需要が減少し、削る手間がいらぬ袋入りのかつお節に人気が集まるようになります。しかし、かつお節は空気にふれると急速に酸化し風味が劣化しやすいため、本来の“美味しさ”とはいえないものでした。そんな状況をみかね「削りたての風味をいつまでも手軽に味わえる」商品開発に着手します。酸化の問題を解決するべく、フィルムメーカーとフレッシュパックのために新フィルムを共同開発。さらに、かつお節本来のふんわりとした質感を生かしながら風味を残すために、不活性ガスの充填技術も開発します。

こうした苦勞の末、着想から発売まで約10年をかけ、1969年に「フレッシュパック」は発売にいたりました。おかげ様でたくさんのお客様にご愛用いただき、にんべんのロングセラー商品のひとつとなっています。

開発者の声

かつおパックの小容量帯の需要拡大に加えてプレミアム市場も伸長の為、本枯鰹節を使用した使い切りサイズを提案しました。
FPプレミアム1.5gは、様々なライフスタイル・食事の様式を持つご家族にも、無駄なく、毎回削りたての味と香りをお楽しみいただけます。ほうれん草のお浸しやオニオンサラダがオススメです。



経営企画部
商品サービスグループ
課長 安齋和浩

《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