

報道関係者各位

2020年8月24日
 株式会社 にんべん

大切な人への贈り物に最適

近海限定本枯鰹節とこだわりの素材を使用「つゆの素」の最上位品

「つゆの素 伊勢屋伊兵衛」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、近海限定本枯鰹節とこだわりの素材を使用した「つゆの素」の最上位品「つゆの素 伊勢屋伊兵衛」を2020年9月1日(火)に新発売いたします。



■商品概要

日本近海で一本釣りされた生のカツオだけを、熟練した職人が昔ながらに手間と時間をかけて丁寧に熟成させた本枯鰹節。「つゆの素 伊勢屋伊兵衛」は、この近海限定本枯鰹節だけをふんだんに使用した、「つゆの素」の最上位品です。素材にもこだわり、和三盆糖・下総醤油・沖縄の海水塩・北海道産昆布を使用しました。化学調味料・保存料・着色料は無添加です。パッケージには、「つゆの素」の最上位品として創業者「伊勢屋伊兵衛」の名を冠し、箱入りパッケージの特別感、大切な人への贈り物として最適です。近海限定本枯鰹節とこだわりの素材がきいたうま味の濃い味わいを、ぜひお楽しみ下さい。

■商品規格

| | |
|--------|--------------------------|
| 商品名 | つゆの素 伊勢屋伊兵衛 |
| 内容量 | 200ml |
| 本体価格 | 1,000円 |
| 賞味期間 | 1.5年間 |
| 発売日 | 2020年9月1日 |
| JANコード | 4902381 209163 |
| その他 | にんべん 日本橋本店にて 6月より先行販売 |

■「つゆの素」とは

にんべんは、1699年の創業より鰹節やだしをとおして「本物の味」をお伝えすることにこだわり続けています。

「つゆの素」は、1950年代から始まった高度経済成長期に、商品開発に着手した商品です。

当時の家庭料理では、利便性のある商品が求められ、めんつゆカテゴリーでは醤油にうま味調味料を加えた程度の簡易的なつゆ商品が台頭してきます。市場がそのようになっていく中でも、にんべんとしては「本物の味」をお届けすることを諦めたくありませんでした。そこで、当時は劣化しやすく難しいとされていた動物性のかつお節だしと植物性の醤油・昆布だしを使用したつゆ「つゆの素」の開発に着手したのです。

数年をかけて独自の製造工程を確立し、1964年に業界内で初めて商品化に成功しました。

2019年には発売から55周年を迎えたロングセラー商品となっています。※写真は発売当時の「つゆの素」



開発者の声

「つゆの素 伊勢屋伊兵衛」は、近海限定本枯鰹節とこだわりの素材を使用した、うま味の濃い味わいの「つゆの素」の最上位品です。
希釈倍率は3倍で、めんにつけ汁や肉じゃがなど色々な料理に希釈してご利用いただけます。化学調味料・保存料・着色料は無添加です。



経営企画部
商品サービスグループ
次長 豊田義徳

《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