

報道関係者各位

2021年3月31日
 株式会社 にんべん

**電子レンジで手軽にひける“本格だし”
 人気の「だしポット」がさらに使いやすい形・お求めやすい価格に！
 日本橋だし場「だしポット」4月1日リニューアル発売**

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、電子レンジで温めるだけで本格的なだしをひくことができる、日本橋だし場「だしポット」を、2021年4月1日(木)にリニューアル発売いたします。



■だしポットではじまる、美味しいかつお節だし習慣

近年注目されている、“だし”や“和食”。普段の料理にだしを使いたい、でも、手間や時間がかかって面倒・・・という方、料理初心者の方でも、「だしポット」に水とかつお節を入れて、電子レンジで温めるだけで、手軽に本格的なかつお節だしがひけます。日常の料理はもちろんのこと、親子で料理を楽しむ時や友人たちとのホームパーティー、そして大切な方とのひと時など、生活のあらゆる場面で大活躍。かつお節だし本来の芳醇な香りとうま味が、お料理の美味しさをぐっと引きあげてくれます。にんべんの日本橋だし場「だしポット」で毎日美味しいかつお節だし習慣をはじめましょう。

■既存の「だしポット」*からの改良ポイント

1. 本体サイズの変更

容量はそのままに、従来の商品に比べて、横幅が大きく高さの低い、安定感のあるデザインになりました。口が広いので、底まで洗いやすい点が便利です。

2. 本体・化粧箱のデザイン変更

本体の目盛の印字を、従来の表から裏へ変更することで、より洗練され使いやすいデザイン性になりました。

化粧箱は、だしのシズル感を高めるとともに、「電子レンジで簡単に本格だしがひける」という一番の商品ポイントをわかりやすく表現しました。

3. お求めやすい価格

既存の「だしポット」よりさらにお求めやすい価格になりました。



※既存商品(化粧箱)



※既存商品(本体)

■商品規格

商品名	だしポット
希望小売価格	2,750円(税抜2,500円)
内容量	約600ml
JANコード	4902381 208951
発売日	2021年4月1日

※2021年3月末に終売

■リニューアル後も変わらぬ、だしポットの注目ポイント

1. 美味しいだしがひける形

容量が大きくポットの底まで届く深いこし器が、美味しいだしをひくポイントです。

2. 便利なこし機能

キッチンペーパーなどで削りぶしをこす際、絞るとえぐみが出てしまいますが、だしポットなら加熱後に、こし器の底のツメをポットの縁にひっかけることで、美味しいだしを最後の一滴までこすことが出来ます。



■一番だしのひき方 (お味噌汁 2~3人分)

- ① だしポットにかつお節を 18g 入れる
- ② 水 600ml を入れる
- ③ 電子レンジで 7 分加熱すると、550ml のだしがひけます

お水に対して 3% のかつお節
これが、にんべんの黄金比率！

■電子レンジで簡単 だしポットキット

だしポットと2種の削りぶしがセットになった、初めての方も本格的なだしが簡単にひけるキットです。だしポット専用の削りぶしは、国内製造の本枯鰹節と、北海道産の真昆布を使用。本枯鰹節の上品なだしと、かつおと昆布の合わせだしがひけるので、お料理に合わせて本格だしをお愉しみいただけます。また、1袋がだしポット1回分の用量なので、量る手間が省けて便利！大切な方へのプレゼントにも最適です。



■商品規格

商品名	電子レンジで簡単 だしポットキット		
希望小売価格	3,630 円(税抜 3,300 円)		
セット内容	だしポット	だしポット用 削りぶし 一番だし かつお	だしポット用 削りぶし 一番だし かつお・昆布
内容量	約 600ml	18g	18g
賞味期間	—	1 年	1 年
JAN コード	4902381 306053		
発売日	2021 年 4 月 1 日		

■日本橋だし場ブランド「だしポット」へ込めた想い

日本橋だし場は、2010 年の COREDO 室町 1 開業に際し、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてオープンした鰹節専門店にんべん初の飲食業態です。1 杯 100 円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。そんな日本橋だし場のひきたてのだしをご家庭でも楽しんでいただきたいという想いから、手軽に本格だしがひける「だしポット」が誕生しました。



開発者の声

日本橋だし場「だしポット」は、“本格的なだしをひきたい”と思っている方に、ぜひ使っていただきたい商品です。
“だしをひくのが面倒という方”も電子レンジで簡単に“本格だし”がひけます。通常のお料理だけでなく、離乳食や食育にも“本格だし”で美味しいお料理が作れますので、これからの料理をさらに楽しんでいただけたらと思います。



経営企画部
商品サービスグループ
部長 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