

報道関係者各位

 2020年4月6日
 株式会社 にんべん

【数量限定】 今までにない 春を楽しむ桜の香りがするかつお節
NIHONBASHI シリーズ「桜香る花かつお 20g」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4月2日より、にんべん NIHONBASHI シリーズから、山桜の薪を使い焙乾した「桜香る花かつお 20g」を数量限定で新発売いたします。



■商品規格

商品名	桜香る花かつお
内容量	20g
希望小売価格	340円(税別)
賞味期間	1年間
発売日	2020年4月2日
その他	にんべん 日本橋本店限定販売

■商品概要

国内製造の「荒節」を使用し、「花削り」でご用意しました。春の季節にちなみ、「山桜」の燻香をまわせたこれまでにない桜の香りがするかつお節です。皆さまの食卓で、春の香りをお楽しみください。

■商品開発経緯

2018年に参加した「日経 Discover Japan アカデミー」(主催:日本経済新聞社、特別協力:三井不動産、メディアパートナー:Discover Japan)では、「日本固有の感性・価値観を活かし、世の中を変えるような新商品・新規事業」がゴールに掲げられ、日本の伝統的な物事の捉え方を学びながら、新たな価値の発掘を試みました。

そこで、にんべんが着目したのは、江戸時代に生まれた「四十八茶百鼠(しじゅうはっちゃんやくねずみ)」という色彩の種類を表現した言葉でした。限られた色しか使用を許されなかった時代でしたが、江戸庶民は限られた色に微妙な色味の変化を与え、たくさんの色を生み出しファッションを楽しんでいたそうです。この時に生まれた数多ある色が「四十八茶百鼠」と呼ばれています。

このような、微差に価値を見出しながら愛でる視点で鰹節づくりを見直してみると、鰹節も、焙乾工程で使用する薪の違いが微妙な風味の差へつながっていることに気づかされました。そこから、焙乾工程の工夫によって季節の香りを持たせた鰹節が開発できないかというアイデアに辿りつき、春を香りで楽しめる鰹節「桜香の花かつお」が生まれました。

開発者の声

春らしい特徴のあるかつお節を作り上げることに非常に苦労しました。スモークチップや薪の種類、庫内の温度条件、スモークジェネレーターや焙乾庫等を使用した焙乾方法の検討など、様々な条件を組み合わせながら作業を繰り返し、約1年半かけて完成しました。



研究開発部
課長 永田敏章

■NIHONBASHI シリーズとは

「NIHONBASHI」ブランドマークは、歴史と伝統の象徴でありながらグローバルな視点と新しい感性を表現しております。

にんべんでは、このロゴマークが付与された商品をにんべんの最上位の商品として位置づけています。



■日経 Discover Japan アカデミーとは

日本で培われた伝統的な感性、価値観を学び、新たな製品・サービスの開発に生かすための実践講座。2018年からスタート。

主催:日本経済新聞社、特別協力:三井不動産、
メディアパートナー:Discover Japan



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・中村までお願い致します。
【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510