

報道関係者各位

2020年10月12日
株式会社 にんべん

鰹節専門店が開発したマルチに使えるキッチンアイテム
「鰹節保存袋」10月13日(火)新発売

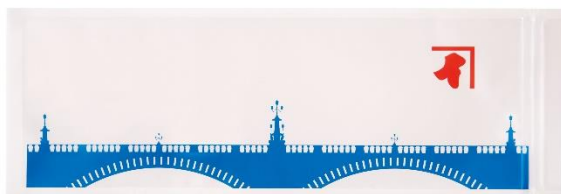
株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、鰹節の保存に最適な「鰹節保存袋」を2020年10月13日(火)より、「にんべん 日本橋本店」にて新発売いたします。



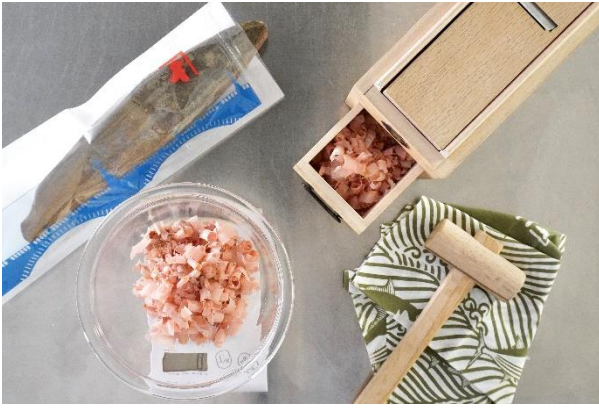
鰹節を手にしても、多くの方が悩んでしまうのが「鰹節の保存方法」。店頭でも保存方法についてお悩みの声をいただいております。この度、お客様の声にお応えし鰹節を収納でき、乾燥を抑えられる「鰹節保存袋」を発案。創業の地である日本橋のデザインを施しました。

乾物や乾麺、小物入れ、ペンケースとしてなど幅広いシーンでご活用いただけます。

■商品規格



商品名	鰹節保存袋
内容量	5枚セット
本体価格	300円
発売日	2020年10月13日
その他	にんべん 日本橋本店 限定販売



鰹節の保存方法

鰹節は酸化しやすい食品です。裸で保存すると乾燥してしまい、削った際に粉になりやすくなります。鰹節を「鰹節保存袋」にいれ、なるべく空気を入れないようにチャックをしめたら、湿気のない場所か冷蔵庫で保存してください。

店舗からの声

お客様から鰹節の保存方法についてお尋ねいただくことが多く、商品開発をスタートさせました。たくさんの方にご愛用いただけるようなデザインを考えるのに苦勞し、約1年かけて商品化となりました。表面からは鰹節がみえ、裏面にメモ欄を設けているところがポイントです。鰹節以外の乾物や小物などを入れられるので、ぜひお気に入りの使い方を見つけてみてください！



日本橋本店
小林愛美

■店舗紹介

にんべん 日本橋本店／日本橋だし場
東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節〈熟成食品〉」を後世に伝え、世界の人々に「だしの美味しさ」を知ってほしいと考えています。「にんべん 日本橋本店」では、本枯鰹節の削り実演や、「一汁一飯」がコンセプトの「日本橋だし場」も人気です。

住所：東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1階
TEL：03-3241-0968
営業時間の最新情報は、にんべん公式HPをご確認ください



《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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817