

史上初！かつお節と昆布のうまみを 使いやすいキューブ状に固めた本格おだし 「まるごとキューブだし(R)」を発売

～ おだしを使う手作り和食が、もっと身近に、美味しく ～

コブス株式会社(本社:東京都足立区、代表取締役:明関美良)は、お湯に溶かして10秒で使用でき、だしをとった後のかつお節の美味しさも栄養もまるごといただくことが出来る「まるごとキューブだし(R)」を2018年4月2日(月)より発売いたします。

【URL】<http://www.premihompo.com/>



「まるごとキューブだし(R)」の3つの特徴

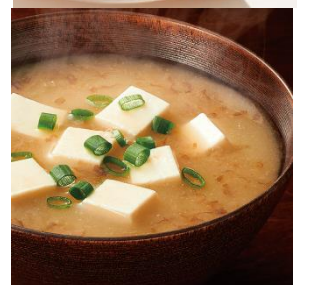
1. お湯に溶かして10秒で、極薄ふわふわに削ったかつお節からうまみと香りが溶け出し、一からだし取りをしたようなバランスの良い本格おだしが出来上がります。
2. かつお節に含まれる必須アミノ酸9種類を含む良質なたんぱく質を、だしに溶け出さない80%分もまるごと食べられます。
3. 化学調味料と塩を使用せず、昆布の旨味などで味とコクのバランスをとり、しっかりとした風味のおだしに仕上げました。

「まるごとキューブだし(R)」誕生の背景

伝統食品であるかつお節は、伝統的な使い方、食べ方で引き継がれてきましたが、共働き世帯の増加、核家族化による調理技術の伝承が難しくなった今の時代においてはだしとして使いにくくなっております。また、3枚におろした鰹の身を、骨取りして、長時間燻して作ったかつお節を、だしだけ取って捨てるのは贅沢ですが、もったいない面もあります。だしとして手軽に使いやすく、かつお節を無駄にしない、という発想から、生まれました。

「まるごとキューブだし(R)」の使い方・利用シーン

320mlの沸かしたお湯に、「まるごとキューブだし(R)」1個を溶かすと、2人前のおだしが出来ます。味噌汁、だし巻き卵、炊き込みご飯など、和風料理全般にご使用いただけます。



【「まるごとキューブだし(R)」製品概要】

価格：1個175円、3個入り495円(税抜き)

販売方法：プレミ本舗ネットショップ、他

販売店：道の駅、食品専門店



コブス株式会社について

愛媛の老舗かつお節メーカーで、日々和食の未来について考えてきた代表が、東京を起点に新しい食の事業を始めたいと考え、立ち上げた会社です。

忙しい毎日でなかなか時間がとれない。でも、食事はなるべく手作りしたい。

「プレミ本舗」ブランドから、手作りを大切にするすべての人たちへ、

自然の恵みを余さずにお届けしたいという思いで開発した、

初めての商品が「まるごとキューブだし(R)」です。



【会社概要】

会社名：コブス株式会社

所在地：東京都足立区千住仲町24-2

代表者：明関 美良

設立：2016年11月

URL：<http://www.premihompo.com/>

事業内容：和風だしの製造卸

【お客様からのお問い合わせ先】

コブス株式会社

TEL：03-4405-6658（月～金10：00～17：00、祝日を除く）

e-mail：info@cobbs.co.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

コブス株式会社 代表 明関 美良

TEL：03-4405-6658

e-mail：miyo.myoseki@cobbs.co.jp