

世界初！手軽に挽きたての鰹節が楽しめる 『Dashi スライス』が販売開始



新感覚 削りたて鰹節スパイス登場！

Dashi スライス



雅結寿
Miyabi Yūsei



血合い抜き荒節 × 天日海塩

SALT

原材料名：鰹節、天日海塩、昆布
内容量：25g
販売価格：1,870円（税抜）



あつあつの炊きたてご飯の上にかけてオススメです。



パンにもおすすめ。バターとも相性がぴったり。



鰹 (かつお) × 黒胡椒 (くろこしょう)

BLACK PEPPER

原材料名：鰹節、黒胡椒、天日海塩、昆布
内容量：25g
販売価格：1,980円（税抜）



ポテトサラダにふりかけるだけで美味しさが際立つ。



お肉料理の引き立て役に、鰹と黒胡椒はピッタシ。



鰹 (かつお) × 山椒 (さんしょう)

JAPANESE PEPPER

原材料名：鰹節、山椒、天日海塩、昆布
内容量：25g
販売価格：1,980円（税抜）



卵かけご飯にふりかけるだけで、相性抜群です。



一振りすると、山椒香る和風パスタに仕上がります。

ボニートジャパン株式会社(本社:東京都世田谷区、代表取締役:阿部恵里子)の運営する、のむ天然おだし専門店「雅結寿」(みやびゆいのじゅ)にて新商品『Dashi スライス』を販売開始致します。

『Dashi スライス』は、手軽に挽きたての鰹とスパイスの香り、素材の旨みが楽しめます！

鰹節削り器を使うのは面倒。でも、削りたての鰹節を食べたい！
といった思いを実現するため開発しました。

鰹節職人が丁寧に作った鹿児島県指宿産の鰹節をはじめ、希少な国産の天日海塩、各種スパイス等こだわりの原料を使用。もちろん酵母エキス、化学調味料等の添加物不使用。
試行錯誤を重ね、独自のブレンドで仕上げました。

ミルは品質の高い新潟 燕三条の国産セラミック製を採用。
鰹節の風味や旨みを感じて頂けるようオリジナルのピッチにしております。

海外でも日本の『Dashi』と『Umami』を身近に楽しんで頂けるよう、2020年より海外展開を目指します。
いつものお料理にかけるだけで『日本』を感じて頂ける万能調味料です。

ご飯はもちろん、サラダやお肉等、削りたての鰹節をお楽しみください。

【新商品概要】

販売開始：2019年6月16日(日)～

商品名：Dashiスパイス3種（鰹&塩、鰹&黒胡椒、鰹&山椒）

内容量：25g

価格：鰹&塩1890円(税抜) 鰹&黒胡椒1980円(税抜)

鰹&山椒1980円(税抜)

販売場所：三宿本店、

EC販売(<http://www.miyabi-yuinojyu.com>)



【雅結寿（みやびゆいのじゅ）とは】

東京三宿にある”のむ天然おだし”の専門店。

香りと旨みが最大限広がるよう1杯ずつドリップし、
コーヒーやお茶の代わりに”のむ”というスタイルが特徴。

ドリップだし11種をはじめ、化学調味料・酵母エキス等
は一切使用せず、素材本来『旨み』にこだわった商品が
大変ご好評頂いております。

『温故知新』をテーマに商品開発を行い、日本の食文化の
魅力を発信していきます。

【店舗所在地】

住所：東京都世田谷区下馬2丁目27-14 玉川B&Sビル1F

電話番号：03-6450-8357

営業時間：11:00～19:00

定休日：月曜日・火曜日(祝日除く)

URL：<https://miyabi-yuinojyu.com/>

＜本件についてのお問い合わせ＞

ボニートジャパン株式会社 担当：林・阿部

TEL：03-6450-8357 / FAX：03-6450-8358

E-mail：info@miyabi-yuinojyu.com