

報道関係者様各位

2017年11月30日
ポニートジャパン株式会社

今春発売時 200 個が即完売！新春の寿ぎに桜が彩りを添える 季節限定商品 『さくらのおだし』 12/13(水)発売

ポ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)は、運営するのむ天然おだし専門店「みやびゆいのじゅ雅結寿」にて今春個数限定発売し 200 個が即完売した『さくらのおだし』を 2017 年 12 月 13 日(水)より販売致します。



▲新商品『さくらのおだし』調理イメージ

『さくらのおだし』は、のむ天然おだしと桜花塩漬がセットになった、新春の寿ぎの席を一層華やかに彩ってくれる季節限定のおだしセットです。

桜花塩漬は、島根県雲南市木次町の山間部で無農薬にて育て、一輪ずつ手摘みした桜を塩と梅酢で丁寧に漬込んだもの。おだしの中でふわっと広がる美しい花びらと優雅な香りは冬桜を思わせます。のむ天然おだしに使用する節は、鰹節職人が一本一本丁寧に血合抜きをし、澄んだ味わいが特徴の「血合抜き荒節」と、約半年もの歳月をかけて作られ、優しい味わいとまるやかな旨味が特徴の最高級の鰹節「本枯れ節」の2種類のオリジナルブレンド。そこに北海道産の高級真昆布を加え、すっきりとしたうまみの中にもコクのある味に仕上げました。

桜をイメージしたピンク色の風呂敷のパッケージは年末年始の帰省の手土産にも最適です。2018 年のお正月をのむ天然おだしで迎えてみてはいかがでしょうか。

【新商品概要】

商品名：さくらのおだし

内容：おだし(60g)、桜花塩漬(20g)、
カップ用フィルター(10枚)

販売期間：2017年12月13日(水)より

価格：2,150円(税抜)

販売場所：三宿本店、オフィシャルホームページ
(<http://www.miyabi-yuinojyu.com>)



▲『さくらのおだし』パッケージイメージ

【雅結寿とは】

”のむ天然おだし”の初の専門店として2016年3月18日にオープン。香りと旨みが最大限広がるよう1杯ずつドリップする抽出方法や、コーヒーやお茶の代わりに”のむ”というスタイルが注目され、認知度も徐々に高まっています。

雅結寿では、天然のおだしの旨みを感じて頂けるよう、化学調味料・食品添加物・エキス等は一切使用せず自然由来の味を大切にして商品開発を行っております。現在だしは全11種類ですが、今後も日本各地の選りすぐりの自然の食材のみを使用し様々な商品を展開し、のむ天然おだしを通じて日本の食文化の魅力を伝えていきます。

【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)

<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：谷本・阿部

TEL：03-6450-8357 / FAX：03-6450-8358

E-mail：y-tanimoto@bonito-japan.com