

dinos

PRESS RELEASE

報道関係各位

2013年7月4日
株式会社ディノス・セシール

—「ディノス」が、鰹節専門店「にんべん」と初のコラボ—
国産原料にこだわった、液体タイプの「洋のだし・和のだし」
7月4日新発売

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区、以下 ディノス・セシール）は、7月4日、ディノスと鰹節専門店の老舗、株式会社にんべん（東京都中央区）と初の共同で企画した「洋のだし・和のだし」を、ディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）で発売開始します。

この商品は、本格的な料理を家庭で簡単に作るために必要不可欠な「だし」に注目、ディノスが創業310余年を誇る「にんべん」と、初コラボすることで企画した「万能だし」です。

原料と製造方法にこだわり、化学調味料、保存料、着色料は一切使っていないことが特長です。「洋のだし」は、国産にこだわった野菜エキスと地鶏の鶏がらだしを凝縮させた逸品で、粉末ではなく液体という画期的なものです。「和のだし」は、5種類の魚節だしと3種類の昆布だしを採用、乾物の素材や調味料を厳選した天然だしです。いずれも、国産原料にこだわりました。

「にんべん」独自の伝統的製法で、幅広い年代に安心してご利用いただけるよう、旨みの素材から見直して作り上げました。

商品には、月約200万アクセスを誇る家庭料理の研究者「YOMEちゃん」が考えたレシピブックと、「にんべん」オリジナルレシピブック2冊がつきます。

ディノスでの発売に先駆けて、6月28日、「にんべん」のアンテナショップ、「NIHONBASHI DASHI BAR（日本橋だし場）」で、約200名様分のサンプリングを用意して、実際にいらしたお客様への試食会も実施しました。

「ディノス」は、このような他企業とのコラボレーションを通じ、魅力あるアイテムをご提案することで、より一層、お客様のニーズにお応えしていきたいと考えています。

dinos × にんべん



株式会社にんべんについて
 元禄12年(1699年)に、江戸の中心地日本橋で鰹節や乾物の商いをはじめ。以来、310余年に渡って鰹節を中心に、日本の味を伝えている老舗企業。首都圏や東日本で高いブランド力を持つ。2010年10月に「NIHONBASHI DASHI BAR（日本橋だし場）」をオープン。新たな東京名物として若年層の間でも人気をよんでいる。

<商品販売概要>

- 販売開始日 2013年7月4日
- 販売先 ディノスオンラインショップ
<http://www.dinos.co.jp/special/foo/ninben/>
- ◇洋のだし(3本) 和のだし(3本) 詰め合わせ
- ◇洋のだし6本 ◇和のだし6本
- 販売価格各4,600円(税込)
- 内容量/300ml×6本 ■賞味期間/常温1年
- 製造加工/日本 ■レシピブック2冊付き

Dinos Cecile Co.,Ltd.



PRESS RELEASE

6月28日(金)、「NIHONBASHI DASHI BAR(日本橋だし場)」で、約200名様分のサンプルリングを用意して、実際にいらしたお客様にご意見を伺いました。



株式会社 ディノス・セシール

2013年7月1日をもって、旧株式会社ディノスと旧株式会社セシールは合併し、新たに株式会社ディノス・セシールとしてスタートしました。引き続き、「ディノス」「セシール」のブランドは存続してまいります。

- ◇株式会社ディノス・セシール コーポレートサイト www.dinos-cecile.co.jp
- ◇ディノス オンラインショップ www.dinos.co.jp
- ◇セシール オンラインショップ www.cecile.co.jp

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ディノス・セシール 広報室 Tel : 03-5353-1410 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp

<この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先>

ディノス事業…ディノス ハートコールセンター、Tel : 0120-111-555 (9時~21時、携帯・PHS可)

Dinos Cecile Co.,Ltd.