

 にんべん

プレミアムラインの ゴールドシリーズにストレート専用つゆ 「蕎麦・素麺・天ぷら」が 追加リニューアル全国発売!

株式会社 にんべん

☆ プレミアムライン ゴールドシリーズ「ストレート専用つゆ」☆



「ゴールドつゆ蕎麦」

300mL / 315円 (本体価格)

【商品特長】

「あらしぼり製法 (だしの微粒子を残す製法)」で美味しさアップ。本醸造有機醤油使用、国内産鰹節に宗田鰹節と昆布を合わせた蕎麦専用つゆです。化学調味料無添加。



「ゴールドつゆ素麺」

300mL / 315円 (本体価格)

【商品特長】

「あらしぼり製法 (だしの微粒子を残す製法)」で美味しさアップ。本醸造有機醤油使用、国内産鰹節に鯖節と昆布を合わせた素麺専用つゆです。化学調味料無添加。



「ゴールドつゆ天ぷら」

300mL / 300円 (本体価格)

【商品特長】

本醸造有機醤油を使用し、国内産鰹節に鯖節、椎茸と昆布を合わせた天ぷら専用つゆです。化学調味料無添加。

にんべん

「かつお山椒ふりかけ70g」を 全国で新発売!!



この商品のかつお節のおいしさをそのままに国産実山椒で香り高く仕上げたしっとりタイプのふりかけです。

「かつお山椒ふりかけ」70g
500円（本体価格）

【商品特長】

- ・国産実山椒使用
- ・化学調味料、保存料、着色料は使用しておりません。

◆株式会社 にんべん

1699年（元禄12年）創業 東京・日本橋の鰹節専門店です。

かつお節をはじめ各種加工食品を製造・販売しております。中でも特に半年の時を掛け、熟成させて作られる本枯鰹節を中心に据えた事業展開を行っています。

