

“ごはんととの相性が楽しい”

本枯鰹節を使った本格かつお節だしをベースに仕立てた『和スープ』

だしをきかせた『わ』すーぷ(しょうゆ仕立て/トマト仕立て) 新発売

**株式会社にんべん**

株式会社にんべんは、株式会社エルビーが販売する「だしをきかせた『わ』すーぷ」(2品種:しょうゆ仕立て/トマト仕立て 紙容器各200mL)のレシピ監修及び原料を提供。本商品は全国で発売。

「だしをきかせた『わ』すーぷ」は、にんべんが製造する本枯鰹節を使って本格かつお節だしベースの「和スープ」に仕立てることで、従来の“だし”の概念にとらわれない新しい食シーンの提供を目指しました。

原料に使用している本枯鰹節は、「血合い抜き中厚削り」という高品質な素材を用いています。日乾とかび付けを4回以上繰り返した鰹節専門店にんべんの伝統的な製法に基づいて仕込んだ鰹節です。

**【商品開発にあたって】**

**<背景>**

食生活を営むうえで、健康志向のみならず国産志向や安全志向が声高に言われる現代で、和食への回帰はブームではなく定着へと向かっています。2013年に「和食」はユネスコ無形文化遺産登録されて、2020年東京五輪開催決定以降、外国人観光客の訪日が増えるにつれて「和食」に触れる機会も関心も高まっています。近年では外食においても“だし”をコンセプトにした業態やメニューが登場しており、「和食」の原点ともいえる“だし”の魅力までも高まっていることが伺えます。



「だしをきかせた『わ』すーぷ」  
しょうゆ仕立て  
紙容器 200mL  
128円 (税抜)

「だしをきかせた『わ』すーぷ」  
トマト仕立て  
紙容器 200mL  
128円 (税抜)

**<想定シーン>**

ぜひ、おにぎりや季節のお弁当といっしょに「ごはんととの相性」を楽しんでください。