

にんべん 2019年春夏向け新商品発表会

「本枯鰹節フレッシュパック2.5g×8袋」
「料理かんたんつゆの素(2倍濃厚)1000mL」



「つゆの素(3倍濃厚)300mL」
「糖質70%オフつゆの素ゴールド(3倍濃厚)500mL」

株式会社にんべん

株式会社にんべん(代表取締役社長:津克幸)による、各報道機関(食品業界紙・雑誌等)向け、2019年春夏新商品発表会が開催されました。発表された新商品の一部を紹介します。



愛され続けて50年、『フレッシュパック』シリーズよりプレミアム商品が新登場
「本枯鰹節フレッシュパック

2.5g×8袋」

創業から320年を迎えるにんべんが、熟練の技と伝統製法で作られた本枯鰹節を口当たりソフトなトッピング向けの形状に削り上げました。本枯鰹節特有の上品でまろやかな味と香りとともに、ご家庭でこだわりのある料理が楽しめます。



希望小売価格
350円(税抜)

料理初心者の方も安心な、1本「料理かんたんつゆの素(2倍濃厚)1000mL」

つゆの素専用の本醸造濃口醤油を使用。だし本来の風味を生かすため製法はあらしぼりにこだわっており、かつお節とさば節の2種類のだしを使用しています。一番のこだわりは、砂糖を使用している点です。めんつゆだけでなく、様々な料理で使用しても、しっかりとしたコクを感じます。にんべんの商品を使用したことがない方や、料理初心者の方にも商品をお求め頂けるよう素材・製法・価格にこだわった商品です。



希望小売価格
550円(税抜)

愛され続けて55年、つゆの素オレンジラベルから新登場

「つゆの素(3倍濃厚)300mL」

単身世帯、高齢者世帯のニーズに応えるため300mL容量かつPETボトルタイプで新登場。かつお節と昆布のだし、そしてつ



ゆと相性のよいバランスの本醸造特級醤油を使用し、味わい深くなっています。かつお節の良さを100%引き出す独自の製造方法により、めんつゆ、天つゆから煮物や丼もの、ちょっと手を加えて和風ドレッシングまで、あらゆる料理に幅広く使えます。

希望小売価格
340円(税抜)

一般社団法人食・楽・健康協会が発信する「ロカボ」「おいしく楽しく適正糖質」それがロカボです。食・楽・健康協会の唱えるロカボのモットーは、「楽しく続けたい」。1食20~40g、デザート(間食は10グラム)以下、1日70~130gに糖質を抑えることを推奨しています。ロカボマークは、協会においしく楽しく適正糖質であると認められた商品に付与されます。「ロカボ」、「ロカボ」マークは一般社団法人食・楽・健康協会の登録商標です。



ワンランク上のロカボを提案

「糖質70%オフ つゆの素ゴールド(3倍濃厚)500mL」

プレミアムラインの「つゆの素ゴールド」シリーズより、「糖質70%オフつゆの素ゴールド(3倍濃厚)500mL」が発売されました。にんべんでは“工夫しながら楽しむ食生活”を提案しています。



希望小売価格
551円(税抜)

■商品のポイント

糖質70%カット 砂糖同等の甘さを追求し、甘味料であるスクラロース・ラカンカ抽出物を使用。食生活を楽しむために必要な【美味しさ】を徹底追求しました。

有機醤油を使用 化学調味料無添加

既存の「つゆの素ゴールド」と同等の品質を追求し商品には有機醤油を使用、さらに化学調味料無添加となっています。めんつけ汁以外に各種料理の基礎調味料としてもご使用頂けます。

世界を美味しくする出会い「だしとスパイスの魔法」シリーズ 《ポークステーキ》《レモンソテー》新発売

～にんべんアンバサダー・

速水もこみち共同開発～

食卓を彩るワンランク上の
新しいメニュー専用調味料

世界を美味しくする出会い 「だしとスパイスの魔法」シリーズ 《ポークステーキ》《レモンソテー》

調味液&スパイス入り。いつもの食材で
“ちょっと贅沢な気分を味わえる料理”を
作ることができます。ブランドロゴは、「だ
しとスパイスの出会いが、いつもの食材に
魔法をかけました」をコンセプトとしてい
ます。



「だしとスパイスの魔法」《ポークステーキ》
内容量 70mL+6.0g
希望小売価格 280円(税抜)



だしとスパイスの魔法
開発チームの安齋成美さ
ん(経営企画部 家庭用
企画グループ 兼 女性開
発チーム 係長)によるお話を伺いました。

今回もメニューのアイデア出しから施
策・味見・シズル写真の撮影に至るまで、
にんべんの女性開発チームを主体に速水
もこみちさんと共同開発しております。

「暖かい時期に火入れ時間の長い料理は
避けたい…」との意見から、新商品の調
理時間は10分～15分と手軽に作って頂
ける仕様になっています。



「だしとスパイスの魔法」《レモンソテー》
内容量 70mL+4.0g
希望小売価格 280円(税抜)

にんべん 2019年春夏向け新商品発表会

そんな“手軽さ”に加え“ワンランク上
の上質さ”をもたせたメニューを成立させ
ているのが【だしとスパイスの掛け合わせ】
です。普段使いこなすのが難しい調味料
やスパイスを使用し、ご家庭で簡単にワン
ランク上のメニューを作ることができます。

ポークソテーであればオイスターエキ
スや粗挽きこしょう、レモンソテーでい
えばセージといった洋の要素とかつお節な
ど和の要素を組み合わせ味に深みを出し
ています。

まさに、にんべんと速水さんのアイ
デアをもって生まれた新商品。どんどん日

常メニューとして、またアレンジレシピに
も挑戦して頂き、さらに料理を楽しんで
頂けると嬉しく思います。



2019年春夏新商品発表会のディスプレイ

「本枯鰹節フレッシュパック2.5g×8袋」を使用



おかかチーズ丼 鶏のねぎみそ焼き

「つゆの素(3倍濃厚)300mL」を使用



フレンチトースト 牛肉とトマトのオイスターソース炒め

「糖質70%オフつゆの素ゴールド(3倍濃厚)500mL」を使用



鶏の照り煮 トマトたまチャンプルー

「料理かんたんつゆの素(2倍濃厚)1000mL」を使用



親子丼 和風ポトフ



水菜の煮浸し 豚肉のしょうが焼き



最後に試食、おいしくいただきました

新商品を使用したレシピも紹介されました