

報道関係者各位

2021年2月26日  
 株式会社 にんべん

**「毎日使いたい」というお客様の声から大袋タイプを商品化！**  
**“ひきたてのだしの香り”“素材の自然な味わい”を極めた個包装だしパック**  
**日本橋だし場「薫る味だし」シリーズ 22袋入 3月1日新発売**

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、人気の日本橋だし場「薫る味だし」シリーズより、お客様からのご要望が多かった大袋タイプとして、「薫る味だし かつお 22袋入」「薫る味だし かつおと昆布 22袋入」「薫る味だし 焼あご入り 22袋入」を、2021年3月1日(月)に新発売いたします。



**■「薫る味だし」の特徴**

**1. 味と香りを極めた風味保持製法**

素材になるべく熱をかけない乾燥法により、ひきたてのだし本来の味と香りを極めました。一つ一つ不活性ガス充てんをした個包装は、酸化を抑え、使う瞬間まで香味品質を保ちます。

**2. 厳選素材**

国内製造本枯鰹節、木桶仕込みの特選下総醤油(国産丸大豆天然醸造)、クリスマス島の塩(天日海水塩)、北海道産真昆布(「薫る味だし かつおと昆布」「薫る味だし 焼あご入り」に使用)、国内製造焼あご、国内製造鯖節、国内製造いわし煮干し(「薫る味だし 焼あご入り」に使用)を使用。余計なものを一切使わず、素材を厳選し配合にこだわりました。化学調味料無添加です。

**3. 用途いろいろ**

調味済みなので、煮出して本格的な料理だしにも、袋から出して調味料としてもお使いいただけます。

**■商品規格**

商品名	薫る味だし かつお 22袋入	薫る味だし かつおと昆布 22袋入	薫る味だし 焼あご入り 22袋入
内容量	8g×22袋	8g×22袋	8g×22袋
本体価格	1,600円	1,600円	1,800円
賞味期間	1年	1年	1年
発売日	2021年3月1日	2021年3月1日	2021年3月1日
JANコード	4902381 209347	4902381 209354	4902381 209361

## ■だしや調味料として用途いろいろ

調理時間：30分

だしパックでひいた本格だしで、  
じゅわっとだしの風味が広がる巾着煮！

### うずらの卵入り巾着煮



#### 材料（2人分）

油揚げ 2枚  
鶏挽き肉 120g  
えのきだけ（みじん切り） 10g  
豆苗（1cm長さに切る） 15g  
塩少々  
おろし生姜 小さじ1  
うずらの卵（水煮） 4個  
青ねぎ（長いまま茹でる） 4本  
☆基本だし（薫る味だし 焼あご入り） 350ml  
☆砂糖 大さじ1.5  
☆しょうゆ 大さじ2  
☆みりん 大さじ2  
☆酒 大さじ1  
お好みで貝割れ菜 適量

#### ※基本だしの作り方

お湯 400ml の中に 1袋入れ、中火で3分間ほど  
煮出してから袋を取り除きます。

#### 作り方

- ① 油揚げは熱湯をかけて油抜きし、半分に切ります。（※開きにくい場合は菜箸を乗せて転がすと開きやすくなります）
- ② 鶏挽き肉、塩、おろし生姜、えのきだけ、豆苗をよく混ぜ合わせます。
- ③ ①の中に②の1/4量を詰め、真ん中にうずらの卵を埋め込み、口を青ねぎで結んで留めます。
- ④ 鍋に☆を入れ、③の具材を並び入れ加熱します。沸騰したら中弱火で10分間ほど煮込みます。
- ⑤ 器に盛り、お好みで貝割れ菜を添えます。

調理時間：10分

だしパックの袋から中身を出して作る、  
優しい味がしみわたる台湾の朝食！

### 鹹豆漿（シェントウジャン）



#### 材料（2人分）

無調整豆乳 400cc  
ザーサイ（塩抜きする） 10g  
乾燥桜えび 大さじ2  
黒酢 小さじ4  
醤油 小さじ2  
薫る味だし かつお（中身） 1/2袋  
パクチー 適量  
ラー油 適量  
ごま油 適量  
フライドオニオン 適量  
油揚げ 1枚

ラー油とパクチーを入れなければお子さまも  
食べられる優しい味になります。

#### 作り方

- ① ザーサイはみじん切り、パクチーは1センチ長さに切る。乾燥桜えびは乾煎りして香りを出す。
- ② 油揚げを縦に二等分に切りごま油を薄く塗ってオーブントースターで両面を焼きカリッとさせる。
- ③ 器2つにそれぞれ①の材料を半量ずつと、黒酢、醤油、袋から出した薫る味だしを入れる。
- ④ 沸騰直前まで温めた無調整豆乳を③の器に静かに注ぎ、30秒ほど置いてから軽く混ぜとろみをつける。
- ⑤ パクチー、ラー油、ごま油、フライドオニオンをお好みで乗せ②の油揚げを添える。

## 開発者の声

多くのお客様にご愛顧いただいている日本橋だし場「薫る味だし」シリーズ。  
お客様の「もっと個数が欲しい！」という声から、今回、お求めやすい価格でより個数の入った「薫る味だし 22袋入」の発売に至りました。



### ■日本橋だし場／日本橋だし場ブランドとは

日本橋だし場は、2010年のCOREDO 室町1開業に際し、  
だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてオープン  
した鰹節専門店にんべん初の飲食業態です。

1杯100円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が  
人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、  
だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。

「薫る味だし」をはじめとする日本橋だし場ブランドは、  
そんな日本橋だし場のひきたての本物のだしを、  
ご家庭でも楽しんでいただきたいという想いから誕生しました。

「薫る味だし」は、風味保持製法により、本枯鰹節だし本来の  
味と香りを極めた調味済みのだしパックです。  
ご家庭でも手軽に本格だしを調理にお使いいただけます。



### 《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願い致します。

HP: <https://www.ninben.co.jp> TEL:03-3241-0519 FAX:03-3241-0817