

報道関係者各位

2017年5月29日

ポニートジャパン株式会社

**”のむ天然おだし”専門店「雅結寿」より
すっきり爽やかな旨みと上品な甘みで夏の贈り物にぴったり！
新商品『みずだし だししるこ』5/31(水)発売**

ポニートジャパン株式会社(本社:東京都世田谷区、代表取締役:阿部恵里子)は、運営するのむ天然おだし専門店「みやびゆいのじゅ雅結寿」にて新商品『みずだし だししるこ』を2017年5月31日(水)より発売致します。



▲新商品『みずだし だししるこ』(右:製造工程イメージ、左:調理イメージ)

『みずだし だししるこ』は、『みずだし のむ天然おだし』と銅釜で炊き上げた北海道産「きたろまん」のあずきがセットになった夏限定商品です。北海道産の昆布をベースに、九州産の椎茸と国産の梅干しをブレンド。梅のほのかな酸味を感じる夏にぴったりの爽やかな水出しのおだしに、あずきの上品な甘さがマッチ。さらりとした舌触りと雑味のないすっきりとした美味しさが夏にぴったりです。添加物を加えず厳選した原料でてまひまかけて作り上げた、自然本来の優しい味わいは夏の贈り物にもおすすめです。

【新商品概要】

商品名:みずだし だししるこ

内容:みずだし のむ天然おだし 1袋(ティーパック 10袋)、銅釜炊きあずき 100g×5袋

販売期間:2017年5月31日(水)より ※公式通販サイトにて先行発売中

価格:3,000円(税抜)

販売場所:三宿本店、オフィシャルホームページ通信販売(<http://miyabi-yuinojyu.com>)

商品 URL: <http://miyabi-yuinojyu.com/?pid=118476196>

同時発売『みずだし のむ天然おだし』

北海道産の昆布をベースに、九州産の椎茸と国産の梅干しをブレンドした水出しの天然おだし。お水に入れるだけで味わえる手軽さが魅力です。梅のほんのりした酸味のアクセントが暑い夏にもぴったり。

価 格：1,280 円(税抜)

内 容：みずだし のむ天然おだし 1 袋(ティーパック 10 袋)

商 品 URL：<http://miyabi-yuinojyu.com/?pid=118434725>



【雅結寿とは】

”のむ天然おだし”の初の専門店として 2016 年 3 月 18 日にオープン。香りと旨みが最大限広がるよう 1 杯ずつドリップする抽出方法や、コーヒーやお茶の代わりに”のむ”というスタイルが注目され、認知度も徐々に高まってきています。

雅結寿では、天然のおだしの旨みを感じて頂けるよう、化学調味料・食品添加物・エキス等は一切使用せず自然由来の味を大切にして商品開発を行っております。現在だしは全 11 種類ですが、今後も日本各地の選りすぐりの自然の食材のみを使用し様々な商品を展開し、のむ天然おだしを通じて日本の食文化の魅力を伝えていきます。

【店舗所在地】

住 所：東京都世田谷区下馬 2 丁目 27-14 玉川 B&S ビル 1F

電話番号：03-6450-8357

営業時間：11:00～19:00

定休日：月曜日・火曜日(祝日除く)

<本件についてのお問い合わせ>

ボニートジャパン株式会社 担当：谷本・阿部

TEL：03-6450-8357 / FAX：03-6450-8358

E-mail：y-tanimoto@bonito-japan.com