

日本の台所に革新をもたらした



「フレッシュパック」と「つゆの素」



鯉節専門店にんべんは、時代の変化に合わせ革新的な商品開発とともに日本の家庭を応援しつづけています。にんべんの代表的な商品をもっと知ってもらいたい、もっと使ってもらいたい、もっと味わってもらいたい。そんな思いから代表的な2品に焦点をあててご紹介いたします！

フレッシュパック ヒストリー



「酸化しにくい」削りパックの誕生へ

昭和30年代、家庭で鯉節を削るという風景がだんだんとみられなくなっていきます。各社、袋詰めにしたかつお節の需要を見出しますが、急速に酸化してしまうため「本物の味」とはいえない代物でした。

昭和33年 そんな問題解決のために、小分けパックの開発スタート

昭和37年 酸素を通さないアルミ箔の包装に窒素ガスをいれ密封するという方法で成功！
しかしながら、鯉節がみえない包装ではお客様にお届けできないと発売を断念します。

昭和43年 「フレッシュパック」完成

一番の問題ともいえた包装が、新たなフィルム技術により一気に進展します。
酸素を通しにくい三層構造の透明フィルム包装にかつお節と窒素ガスを入れて密封！
削りたてのかつお節の長時間保持に成功します。



昭和44年 社員の不安から生まれた「本当に売れるのか？」という声を押し切り、発売のGOサインをだしました。発売してみるとにんべんの革新的なアイデアから生まれた「フレッシュパック」は大変評判に！

特許を取得した製造技術を、鯉節業界全体の発展のために公開！

昭和54年 「かつおぶしフレッシュパック」の製法を広く開放し、鯉節業界の発展およびカツオ漁業の経営安定化に貢献したとして第18回「農林水産祭」の水産部門において最も優秀な成績おさめたとして「天皇杯」を受賞

令和2年 今では多くの方に支持いただき、ロングセラー商品となっています。

おだし通信

だしのある生活

にんべんだしアンバサダー



第3号

2020年11月24日(ふしのひ)

和食の日

発行：にんべん だしアンバサダー
取材ライター部&
クリエイティブデザイン部

ミニカツオ解体君紹介



にんべんの様々な情報を紹介してくれるミニカツオ解体君が登場！
実はにんべん社員の手作りで、「カツオ解体君」と同じくバラバラにもできるんです！
紹介動画はコチラ



販売当初のフレッシュパック



発売当時のフレッシュパック
ギフト用商品



一般スーパー向け商品



Instagram
公式アカウント



公式サイトページ



“本物のだし”を使っためんつゆが誕生へ

昭和39年 つゆの素の販売スタート!

昭和30年代、各社から醤油にうま味調味料などを組み合わせためんつゆが発売されます。しかしながらお世辞にも美味しいとはいえず、にんべんは“本物のだし”を活かしたつゆの開発に着手。衛生面をクリアするための商品設計、そしてその製造を引き受けていただける業者探し…すべてをクリアし、麺のつゆだけでなく煮物などの料理にも使える汎用性のあるつゆとして「つゆの素」は完成します。今では当たり前前の技術ですが、当時は鰹節のような動物性食品を合わせた液体の腐敗を防ぐ方法があまり知られていなかったため、非常に難しい技術でした。

“本物のだし”を使っためんつゆの商品化はにんべんが業界初!



発売当時のつゆの素

令和2年 今では多くの方に支持いただき、ロングセラー商品となっています。

にんべんの今の商品開発について聞いてみた



山田さん

Q フレッシュパックの
おすすめの食べ方を
教えてください。

A 鰹節フレッシュパックソフトは、香りや食感がすぐれているので、そのままふりかけて食べていただくのが一番おいしいと思います。特に温かいご飯の上（かつぶし飯）や冷やっこにかけていただくと、この商品の良さがよくわかるといえます。今後も皆様にご愛顧いただけるよう努めてまいります。



にんべん
担当者



鵜飼さん

Q 若い方々(20代)に向けた商品開発は
されているのでしょうか?
ぜひやったほうがいいと思います!

A 現在のところ、若年層に限定した商品開発は行っておりませんが、過去にはアニメキャラクターとのコラボ商品や、調味料のラベルデザインにイラストを採用したこともありました。最近ではだしとスパイスの魔法やビフィズス菌おかかふりかけなど幅広いターゲットに向け商品を企画しています。



にんべん
担当者



鵜飼さん

Q なにか近未来商品の開発がされていますか?
今後のにんべん商品の狙いを教えてください。

A 鰹節、鰹節だしの可能性を求めて、いろいろ商品検討を行っています。今後も日本食文化につながる伝統的な食事をベースとして、新たな付加価値をプラスした新商品についても検討しています。今夏、「飲む茶碗蒸し」というカップ入り商品を販売していましたが、より手軽に美味しく飲めるよう、他社ゼリー飲料の”インゼリー”のように、スパウト付きパウチの形態で「だしを美味しく、飲む」という商品コンセプトの商品開発検討を進めています。



にんべん
担当者



山内さん

Q 商品開発のアイデアのために
どのようなことをしていますか?

A 食品業界の専門誌、専門新聞から得られる動向チェックや、実際にスーパー、デパートに並んでいる各社新商品のチェックをしています。また、食品関連の展示会に参加し、新しいアイデアを探しています。



にんべん
担当者