

2024年2月27日

## 「3種のだし香る蕎麦つゆ」3月1日発売

### 3種のだし素材で濃厚なうまみを感じる味わいに。

～国内製造の鰹節とさば節、そして北海道産の昆布を絶妙なバランスでブレンド～

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長 社長執行役員 CEO：服部真也、以下当社）は、『にっぽんのおいしいをここから』をコンセプトに、にっぽんのおいしい食文化をもっと身近に、そして次の世代へつなげる「みわび」より、新商品「3種のだし香る蕎麦つゆ」を2024年3月1日から発売開始いたします。



3月1日発売

「みわび 3種のだし香る蕎麦つゆ」298～328円（税抜）

#### 老舗だしメーカー「にんべん」と共同開発 3種のだし素材を使用

本商品は、創業320年を誇る老舗だしメーカー「にんべん」社との共同開発商品です。だしの深い味わいと甘みのバランスが特徴。3種のだし素材を使用し、粗しぼり製法によって生み出された香り高い蕎麦つゆは、食卓に上質な味わいをもたらします。

3種のだし素材は国内製造の鰹節とさば節、そして北海道産の昆布を絶妙なバランスでブレンドし、豊かなうまみを引き出しています。また、粗しぼり製法により、だしの旨味成分（アミノ酸など）を十分に残すことで、より深い味わいを実現しました。その結果、この蕎麦つゆは、口に含んだ瞬間に広がる深いだしの香りと、甘口ながらも奥深い味わいが特徴です。食卓に華を添える新たな味わいをお楽しみください。

## 「みわび 3種のだし香る蕎麦つゆ」概要

### ■みわび 3種のだし香る蕎麦つゆ

発売日 : 2024年3月1日

参考価格 : 298~328円(税抜)

内容量 : 300ml

保存方法 : 常温

賞味期限 : 540日



#### 【特徴】

- ◆3種のだし素材を使用し、濃厚なうまみを感じられる味わいに仕上げました。
- ◆創業320年を超える老舗だしメーカー「にんべん」社との共同開発商品。だし素材の組み合わせから、原料の配合割合まで、細部までこだわりをもって作り上げた、自慢の蕎麦つゆです。
- ◆「粗しぼり製法」で、だし原料の香り・うまみ成分がより感じられるこだわりの蕎麦つゆに仕上げました。  
※粗しぼり製法は精密ろ過を行わないことで、だしの旨味成分(アミノ酸など)を十分に残す製法。
- ◆開けたてのおいしさを味わっていただくため、開封後冷蔵庫で2日以内に使用を推奨しています。  
また手軽で、かつ一番おいしい濃度で召し上がっていただける、ストレートタイプです。

【公式サイト】 <https://accessbrand.nippon-access.co.jp/miwabi/>

## 「みわび」シリーズについて —にっぽんのおいしいをここから—

にっぽんのおいしい食文化をもっと身近に、そして次の世代へつなげます。

産地の思いと伝承の技をつなぎ、にっぽんの食文化においしさと新たな発見を提供し続けます。



### ■ブランドの3つの約束

- ①変わらない思いと新たな発想で、おいしく、安全、安心な商品作りをお約束します。
- ②もっとおいしくて使いやすい商品と、より新しい食べ方の提案をお約束します。
- ③ニッポンのおいしさを伝承と発見で、より幅広い世代へ提案することをお約束します。

以上