

おいしさを追求した、こだわりのブランド「PIN 印」™ 第1弾

はっぼう
本格料理だし「八方だし」

～一流の料理人が認めた、本格料理だしが新登場～

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、以下ミツカン)は、本格料理だし「八方だし」を2018年2月15日(木)より、全国で新発売いたします。

■おいしさを追求したこだわりの新ブランド「PIN 印」



おいしさを追求した、ミツカンこだわりの調味料ブランドを新たに立ち上げ、「PIN 印(ぴんじるし)」と名付けました。「PIN 印」は、ミツカン独自の味覚のプロ集団「味確認室」※がおいしさを探求し、余計なものに頼らない味づくりと、一流の料理人も認める味わいにこだわった新ブランドです。

※「味確認室」とは、社員が実際に一流料理店に弟子入りし、そこで得たおいしさ・知恵・技をミツカンの商品に生かし、ご家庭にお届けするために2014年に発足した部署です。

■「PIN 印」ブランド第1弾 本格料理だし「八方だし」



今回新発売する「八方だし」は、「PIN 印」ブランドの第1弾商品です。「八方だし」は、醤油、鰹だし、甘みを絶妙なバランスで合わせた、だしの香りと旨みが特長の「本格料理だし」です。素材の旨みと香りを生かす原材料選びと製法により、余計なものに頼らずにこだわりの味を実現しました。おひたしや炊き込みご飯、魚の煮つけなど、いろいろな料理のベースとしてお使いいただけます。

＜「八方だし」おいしさのこだわり＞
ミツカン独自の味覚のプロ集団による、おいしさの探求
余計なものに頼らない味づくり
一流の料理人も認める味わい
だしの旨みと香りを引き出す、独自の「香味三段製法」※
「八方だし」の品質を実現する、原料開発

※「香味三段製法」は、原料を3工程に分けてだしとりをするミツカンの特許技術の製法で、香りと旨みをより強く引き出すことができます。

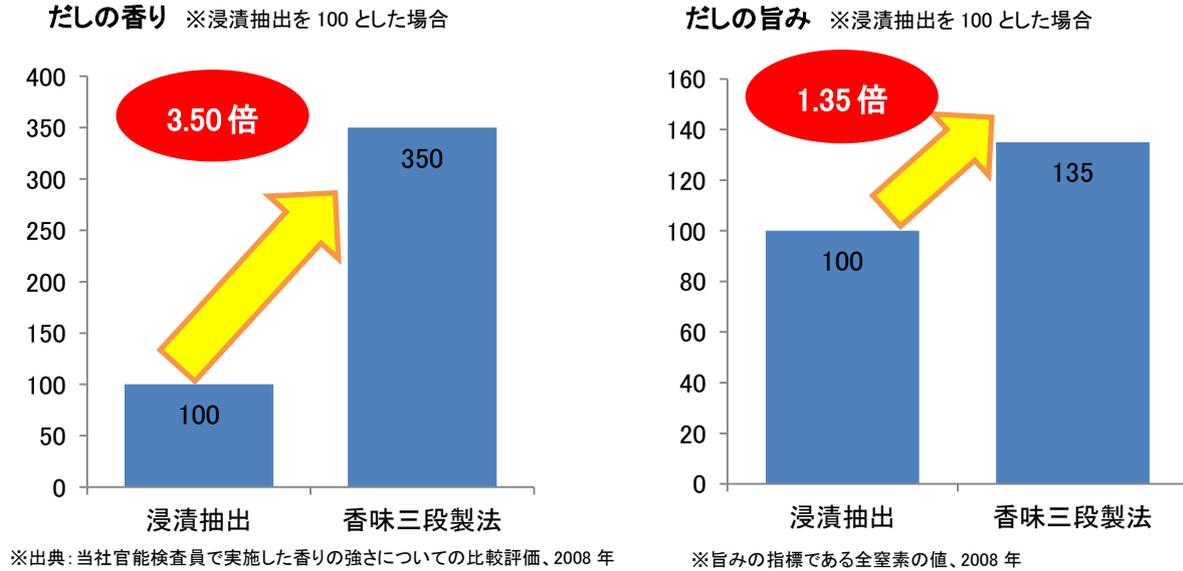
ミツカンは、本商品の発売を通じ、料理のベースとして幅広い和食料理に使える「本格料理だし市場」を創造することで、つゆ市場の活性化を図ってまいります。

商品名	容量	参考 小売価格	発売日	発売地区	商品に関する 問い合わせ先
八方だし	1L	888 円(税抜) 959 円(税込)	2018年 2月15日(木)	全国	ミツカングループ お客様相談センター TEL:0120-261-330

参考資料：「八方だし」おいしさのこだわり

■だしの旨みと香りを引き出す、独自の「香味三段製法」

一般的なだしとりの方法である浸漬抽出でとっただしと、「香味三段製法」でとっただしを比較すると、**だしの香りでは3.5倍、旨みは1.35倍**の差が認められます。



■「八方だし」の品質を実現する、原料開発

- ・新しく開発した、肉質感のある味の厚み・燻し感のある強い香りが特徴の『鰹節原料』
- ・磯臭さが少なく後味に甘みを感じられる「昆布のだし感」を追求した『昆布エキス』
- ・燻香が控えめで肉質的な味の厚みを感じられる「まぐろ節のだし感」を目指した『魚介エキス』

■「八方だし」のおすすめメニュー



<若竹煮>



<たこ飯>



<親子丼>

■開発担当者の想い



様々な料理のベースとしてご使用いただくためには、どのような品質であるべきか。非常に難しいチャレンジでしたが、一流の料理人の方から様々なご意見を伺い、それをご家庭でのおいしさとして実現するため、和食の基本である昆布、鰹のだし感、醤油や甘みのバランスにこだわりました。

自然な肉質感のあるだし感と、後味に甘みを感じる昆布感により、素材の美味しさを生かせる品質に仕上げた、自信作です。

味確認室 兼 商品開発担当 鶴水良次