

## こだわりのブランド「PIN 印<sup>ピン</sup>™」新商品のご案内 ～第 2 弾「贅沢濃厚ごまだれ」を新発売～ ～「八方だし」には新サイズ 500ml が登場～

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長 兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、家庭の味の最高峰を目指したこだわりの調味料「PIN 印」ブランドで、「贅沢濃厚ごまだれ」「八方だし 500ml」の 2 品を 2019 年 2 月 14 日(木)より、全国で新発売いたします。

### ■こだわりのごまだれ「贅沢濃厚ごまだれ」を新発売



「PIN 印」ブランド第 2 弾商品として、「贅沢濃厚ごまだれ」を発売いたします。

「贅沢濃厚ごまだれ」は、「練りごま」「すりごま」「煎りごま」を贅沢に使用したこだわりのごまだれです。ごま本来のおいしさを味わっていただくために 100 回を超える試作を重ね、一流料理人にもアドバイスをいただき、芳醇な香りとコク深い味わいを実現させました。

#### 「贅沢濃厚ごまだれ」のこだわり

##### ●ごまたっぷり

従来品の 2 倍以上(当社比)のごまを使用しました。

##### ●3 種のごま

「練りごま」「すりごま」「煎りごま」の 3 種類を使い、最も味わいが良いバランスを追求しました。

##### ●煎り方とすり方

何段階もある「煎り方」と「すり方」から、最も香りの良い組合せを追求しました。



ごま本来の味を生かしているため、旬の野菜をさっと湯がいて「贅沢濃厚ごまだれ」をかけるだけで、上質なおいしさをお楽しみいただけます。

### ■「八方だし」にはお試しいたきやすい 500ml が新登場



2018 年 2 月に「PIN 印」ブランド第 1 弾商品として発売いたしました、本格料理だし「八方だし」1L に加えて、お試しいたきやすい 500ml サイズを新発売いたします。

「八方だし」は、しょうゆ・かつおだし・甘みを絶妙なバランスで合わせた、一流の料理人が認める「本格料理だし」です。煮物・炊き込みご飯・親子丼・鍋物など、八方いろいろな料理の味のベースとしてお使いいただけます。

「八方だし」をご購入いただいた方を対象に調査したところ、「だしの効き」「だしの違い」「品質の良さ」が魅力であると感じていただいていることが分かりました。500ml サイズを発売することで、より多くのお客様に「八方だし」をお試しいたき、こだわりの味わいをお伝えしてまいります。

## ■「PIN 印」ブランドのこだわり

### 一流料理人

#### こだわり①一流料理人も認める味わい

「PIN 印」は、一流料理人の方々に味の審査を依頼し、5 点満点中 4 点以上の評価をいただいたものだけに冠することができるブランド。

### 素材の旨味・香りを生かす

#### こだわり②素材本来の味を生かした味作り

素材の旨みと香りを生かす原料選びと製法で、こだわりの味を実現。

### 味確認室

#### こだわり③ミツカン独自の味覚のプロ集団「味確認室」による、おいしさの追求

ミツカン独自の味覚のプロフェッショナル集団「味確認室」のメンバーが、時には一流料理店に弟子入りさせていただき、そこで学んだおいしさ・知恵・技を生かし、“家庭での最高峰のおいしさ”を追求。

ミツカンは「PIN 印」ブランドを通じ、家庭での食生活をより豊かにする、新たな価値の提案を続けてまいります。

## ■商品概要

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
贅沢濃厚ごまだれ	250ml	450 円(税抜) 486 円(税込)	2019 年 2 月 14 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
八方だし	500ml	450 円(税抜) 486 円(税込)			