

報道関係者各位

2016年12月19日
株式会社オリッジ

平成 28 年度鹿児島県水産物品評会「水産庁長官賞」受賞！

鹿児島県山川産かつお節 & 北海道産昆布のみ使用 “ お子様用だしの素 ”
こどもが夢中で食べちゃう おダシできました。
「イブシギンのしぜんだし for MAMA」 新発売！

日本でも有数のかつお節の産地として知られる鹿児島県山川産のかつお節と、北海道産の昆布のみを贅沢に使用したお子様用のおだし「イブシギンのしぜんだし for MAMA」が、このほど株式会社オリッジ（鹿児島県指宿市山川代表取締役 地島昇平）より発売されました。「子どもに安全でおいしい食事をさせてあげたい。」そんな思いから生まれた“子どもに食べさせたいおだし”です。化学調味料・添加物・食塩は一切不使用。離乳食に簡単・お手軽に安心してお使いいただけます。



イブシギンのしぜんだし 商品ラインナップ（だしパック・粉末だし・粉末ボルト）



●子どもに食べさせたい、おだしです●

「イブシギンのしぜんだし for MAMA」は、自然素材のみ使用。うまみをギュッと詰め込んだ体に優しいおだしです

わが子の誕生をきっかけに、安心して食べさせられる使い勝手のよい、おだしをと開発された微粉末だし「イブシギンのしぜんだし for MAMA」。食塩・化学調味料・添加物は一切使わず、自然素材の鰹荒節と昆布のみで作った体に優しい微粉末だしです。安心して手軽に離乳食に使えるママにうれしい自然だし。お子様だけでなく健康を気遣う方まで幅広くご使用いただけます。

鰹荒節と昆布のきめ細かい「粉末だし」は、スープやみそ汁などのお出汁はもちろん、炒め物や揚げ物などお料理に直接加えていただくことと料理になじみ、だしの風味や旨味を味わうことができます。また料理にふりかけて追いかけて出汁としてもおすすめです。「だしパック」(1パック5g入)は、5分程煮出すだけで、本格的な金色の風味豊かなお出汁が手軽に簡単に出来上がります。封をあけてお使いいただく「粉末だし」タイプと同様にお使いいただけます。



さっと旨み広がる
〈粉末だし〉

お手軽・簡単
〈だしパック〉



〈こだわりの厳選素材〉 鹿児島県山川産鰹節

日本の本枯れ節の約7割を生産している日本一の本枯れ節の産地、鹿児島県指宿市山川。原料の鰹節は、その山川で長年かつお節を作り続けている地島商店の鰹節が使用されています。しぜんだしには、しっかりと味わいに最適な高品質な荒節を使用しています。

北海道産昆布

お吸い物、佃煮、おぼろ昆布、塩昆布などに使われる、澄んだ甘みのあるクセのない上品な味わいのダシがとれる北海道産の高級昆布を使用しています。

■ 商品の販売・ご購入 ■

取り扱い店： イオンペビー(79店舗)・クイーンズ伊勢丹(11店舗)・渋谷 Loft・イズミヤ(1店舗)・Tマート熊谷店
トイザらス・ベビーザらス・WISE・WISE tools ※近日取扱い予定：赤ちゃん本舗・タイヨー
県内：鹿児島空港・鹿児島中央駅みやげ横丁・マルヤガーデンズ「かごしま まちの駅」ほか

TENGARAMON イブシギン自然だし通販 <http://www.10gara.com/fs/tengaramon/ig5> フリーダイヤル 0120-039-584

「イブシギンのしぜんだし for MAMA」

株式会社オリッジ URL: www.124gin.com

代表取締役：地島昇平 〒891-0504 鹿児島県 指宿市 山川新生町 40-2 TEL 0993-26-3128

ORIDGEオリッジ 鹿児島県山川産鰹節粉末だし製品ラインナップ

NEW ●イブシギンのしぜんだし for MAMA●

イブシギンのしぜんだし

For MAMA 〈粉末タイプ〉
60g 400円(税別)
100g 650円(〃)

粉末のおだしなので、だし汁はもちろん、どんな料理にもサッとふりかけて美味しく調理できます。汁物に追いかけ出汁としてふりかけても出汁の風味や旨味をお楽しみ頂けます。



〈粉末ボトル〉
100g 660円(税別)



イブシギンのしぜんだしfor MAMA

〈だしパック〉
5g × 5袋 360円(税別)
5g × 15袋 900円(〃)

水400mlに1袋で、金色の風味豊かなお出汁が簡単に出来上がります。袋をあけて粉末だしとしても同様にご利用いただけます。

●自然だし●



自然素材のみを使用した体に優しいお出汁。きめ細かな鰹と昆布の粉末だし

60g 400円(税別)
100g 650円(〃)

●いぶし銀のかつおだし●



粉末だし 60g 400円(税別) 100g 650円(税別)
だしパック 5g × 5袋 360円(税別)
5g × 15袋 900円(税別)

●自然だしソルト●



自然だしソルト 500円(税別)

鹿児島県山川産鰹節・北海道南産昆布・岡山県産海水塩を絶妙なバランスで配合。天ぷらや焼肉、温野菜のつけ塩、またおにぎりに鰹節の風味豊かな味わいがお手軽にお楽しみ頂けます。

(内容量:100g)

ゆず入り自然だしソルト 600円(税別)

自然だしソルトに鹿児島県末吉産の柚子粉末をプラス。天ぷらや焼肉、温野菜のつけ塩、ドレッシングなどに最適。鰹節の旨味と柚子の爽やかな香りが素材のおいしさをひきたてます。

(内容量:100g)

パパでもできる!

簡単レシピ

イブシギンのしぜんだし 簡単レシピ

お手軽、簡単!しぜんだしを使えば、いつもの料理がさらに美味しく、味に深みが出せます。ここでは簡単な使い方をご紹介します!

ニンジンペースト

材料 ・ニンジン5mmの輪切り2枚
・水200cc ・だし小さじ1/4

- ①皮をむき、5ミリの厚さに切ったニンジン2枚を芯が柔らかくなるまで煮る。
- ②水200ccに対して小さじ1/4のだしを入れて加熱し、沸騰させる。
- ③茹で終わったニンジンをすり鉢に入れて、2のだし汁を少しずつ入れながらペースト状になるまですり潰す。
- ④スプーンですくった際に角が立つ程度までペースト状になったら完成。

シラスとほうれん草のおじや

材料 ・シラス5g ・ほうれん草葉先3枚
・5倍がゆ50g ・水200cc ・だし小さじ1/4

- ①シラスを熱湯で塩抜きする。
- ②鍋に水200ccとだし小さじ1/4を入れて、沸騰したら火を止める。
- ③火を止めた鍋に5倍がゆ、シラス、食べやすい大きさに切ったほうれん草の葉先3枚を入れて再度加熱。
- ④よく混ぜてほうれん草がしんなりしてきたら完成。

パプリカと豚肉・舞茸のマヨポン炒め

材料 ・豚肉200g ・パプリカ1個 ・舞茸1株 ・だし小さじ1/2
・ポン酢大さじ3 ・マヨネーズ大さじ1 ・ごま油大さじ1 ・塩コショウ少々

- ①豚肉とパプリカを食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにごま油を入れて熱くなったら切った豚肉を入れてよく炒める。
- ③豚肉によく火が入ったらパプリカを入れて舞茸を細かく裂いて入れ、塩コショウとだしを振って炒める。
- ④パプリカと舞茸が軽くしんなりしたら火を止めてポン酢とマヨネーズを入れ、再度加熱し、全体をよく混ぜながら味がなじんで来たら完成。

皿まで舐めたくなる
おいしさ。



〈株式会社オリッジ 会社概要〉

2010年10月設立。鹿児島県山川産鰹節を使用した無添加だしをメインに製造。だし調味料・OEM商品・鰹節粉末の製造販売

商品に関するお問い合わせ先

株式会社オリッジ URL: www.124gin.com

〒891-0504 鹿児島県 指宿市 山川新生町40-2 TEL 0993-26-3128

担当:池堂親志 ikedou1226@yahoo.co.jp