

世界的に評価の高いレストラン noma から生まれた Noma Projects  
2023 年 5 月 11 日 (木) 日本で本格始動  
世界同時に EC サイトで発売する「Dashi RDX」が日本でも購入可能に！



デンマーク・コンペンハーゲンの世界的に評価の高いレストランの noma(ノーマ)は、20 年にわたる研究開発の末、2022 年に、レストランの知識・技術・精神を、フードイノベーションへと繋げるための新組織として Noma Projects を立ち上げ、noma のテストキッチンと発酵研究所で誕生した研究成果を、風味豊かな料理用ソースや調味料、家庭料理用調味料などの商品をつくり、欧米諸国を中心に自社の EC サイトで商品展開をしてきました。

この度 2023 年 5 月 11 日 (木)、新たに仲間入りする 6 番目 (プロジェクト 006) の新商品「Dashi RDX (だしリダクション)」が世界同時に [自社 EC サイトにて発売](#)いたします。また、デンマークから日本への配送も可能となり、Noma Projects の製品全てが日本でも購入可能となります。

「Dashi RDX(だしリダクション)」は、昆布、鰹節、酒、きのこなどから作った出汁を濃縮させたものです。海の風味を何層にも詰め込んだシロップ状の調味料で、ロースト野菜、蒸し魚、あらゆる玉子料理や白いご飯にもぴったりです。noma テストキッチンの長年にわたる日本料理への深い愛情と研究そして絶え間ない好奇心とうま味への探求の集大成です。

2022 年の発売以来、Noma Projects ではスモークマッシュルームガラム、ワイルドローズビネガー、フォラジャーズ・ビネグレット、セップオイル、ウイスキービネガーなど、5 つのアイテムを販売しています。新たに加わる「Dashi RDX」は、Noma Projects 史上、これまでで最も大きな発売規模になります。

<メディア/取材関連のお問い合わせ>

「Noma Projects」PR 事務局 担当：中村ケニー

[noma\\_pr@ok-chan.com](mailto:noma_pr@ok-chan.com)

## 5月11日（木）世界同時発売！

製品名：Dashi RDX（だしリダクション）

価格：5,000円（税込）

サイズ：100 ml



### ▼特徴

昆布、鰹節、酒、きのこから抽出した出汁を濃縮し、香ばしいシロップ状に仕上げた液体調味料。伝統的な和風だしとスモークマッシュルームガラムという、nomaが想像しうる最もうま味のある素材を、伝統的な技法と独自の発酵・濃縮技術を組み合わせて、最もインパクトのある味わいに仕上げた、味と技術の凝縮された自家製調味料。

## ■ Noma Projects | ノーマ・プロジェクトについて

nomaは、20年にわたる研究開発の末、2022年に、レストランの知識・技術・精神を、フードイノベーションへと繋げるための新組織としてNoma Projectsを立ち上げました。

nomaのテストキッチンと発酵研究所で誕生した研究成果を、風味豊かな料理用ソースや調味料、家庭料理用調味料などの商品をつくり、欧米諸国を中心に自社のECサイトで商品展開。

### ▼購入はこちらから

<https://ja.nomaprojects.com/>

### ▼Noma Projects Press Kits | プレスキット（画像）はこちら

[nomaprojects.com/pages/press](https://nomaprojects.com/pages/press)

### ▼カスタマーサポート

[hello@nomaprojects.com](mailto:hello@nomaprojects.com)

### <メディア／取材関連のお問い合わせ>

「Noma Projects」PR事務局 担当：中村ケニー

[noma\\_pr@ok-chan.com](mailto:noma_pr@ok-chan.com)