

News Letter

だしの飲み比べで、水による味の違いを実感！ プロが伝授する、だしが美味しくなる“水”選びの秘訣 ～「フレッシュ×にんべん“天然水だし”を楽しむ体験会」イベントレポート～

ウォーターサーバーによる宅配水サービス「FRECIIOUS(フレッシュ)」を提供する富士山の銘水株式会社は、創業300年以上の歴史を誇る老舗の鰹節専門店「にんべん」とコラボレーションし、『“天然水だし”を楽しむ体験会』を2021年12月2日(木)に開催しました。



ウォーターサーバーを使っておうちで簡単に！“天然水だし”の取り方をご紹介 簡単おでんや、だしスムージーの試食も

本イベントでは、“天然水だし”をテーマに、ウォーターサーバー「FRECIIOUS Slat（以下、フレッシュ・スラット）」を使って、水による味の違いを体験いただきました。

当日は株式会社にんべん広報宣伝グループの中村拓美さんにご登壇いただき、お鍋や煮物など様々な料理に活用できる本格的なだしのひき方や、コロナ以降のだしの動向についてお話いただきました。

さらに、だしをひくのに最適な温度のお湯がすぐに出るフレッシュ・スラットを使った“天然水だし”のひき方も実演いただき、好評でした。

また、今回のために考案いただいた“天然水だし”を使用した簡単おでんレシピの実演や、だしスムージーのご紹介や試食も実施いたしました。

《登壇者プロフィール》

■株式会社にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 中村 拓美（なかむら ひろみ）さん



▼中村 拓美さん

320余年の歴史を持つ東京・日本橋の鰹節専門店にんべんの広報担当。社として2010年からスタートしている食育事業では、園児～大人までを幅広い層へ「にんべん かつお節教室」を通して日本食文化を啓蒙している。

【にんべんについて】

元禄12年の創業以来、300年にわたり鰹節を中心とした商いを続け、その中でも江戸時代後期～明治初期に確立したと言われる「本枯鰹節」にこだわりを持ち東京・日本橋に本社、店舗を構え続けている。日本の食文化を支える鰹節を後世に伝え、「かつお節・だしライフデザインカンパニー」というメッセージのもと、ロングセラー商品である「フレッシュバック」や「つゆの素」をはじめ、だし専門店「日本橋だし場」など様々な事業を展開している。

News Letter

《メディア体験会内容》

■だしの飲み比べ体験で、水による味の違いを実感！

今回、「にんべん」中村拓美さんより、自宅でできる本格的なだしのひき方を伝授いただきました。

中村さんによると、美味しいだしのポイントは、水の硬度にあるとのこと。にんべん研究開発部の分析では、本枯鰹節のだしには、「10~40mg/L」の軟水が適しているという結果が出ており、硬度が高いと雑味が出やすくなってしまふのだそうです。フレッシュスの天然水は、24mg/Lの軟水のため、美味しいだしに適した水といえます。メディアの皆様の試飲体験では、フレッシュス“天然水だし”と、1468mg/Lの硬水でひいただしを飲み比べしていただくと、“天然水だし”の方は、すっきりとクセのないまろやかな口当たりで、後者は少しえぐみを感じたという声も聞かれました。

《コロナ以降の変化や、だしの楽しみ方の変化について（中村さん）》

コロナ禍での変化といえば、家庭でも本格的な味を求め、道具や食材にこだわる人が増えているように感じます。「にんべん 日本橋本店」では、鰹節の削り器を求め来店される方もいらっしゃいました。

本格的な味を求めているという点では、だしパックのなかでも高質な商品の売上げが伸びています。一方で、手軽にだしを愉しめる商品の「だしポット」や「飲むおだし」といった商品も徐々に需要が高まっていると感じています。ライフスタイルにあわせてだしの楽しみ方をされているのではないのでしょうか。フレッシュスのウォーターサーバーは、だしをひくのに適温のお湯がボタン一つですぐ使えるので、そんな新しいだしの楽しみ方とも相性が良いと感じました。



■コロナ以降“より美味しいものを作る”ニーズが急増！プロが教える手軽にとれる本格だし

中村さんによると、「コロナ禍で、これまで外食を愉しんできた方々が小売店に流れ、“自宅でちょっといいもの”へのニーズが高まっている」そうで、より美味しく、こだわった料理をおうちで愉しむ方が増えている傾向にあるとのこと。イベントでは、にんべんが創業時よりこだわり続けている本枯鰹節を使用した一番だしのひき方もお話いただきました。

和食など料理のベースになる“だし”だからこそ、なるべく手軽に用意したいと思ってしまうもの。今回、だしのプロである中村さんからは、より簡単で、少量でも本格的なだしをひく方法を教えていただきました。



【にんべん流ドリップだし】

にんべん「フレッシュパック」をドリッパーや小さめのざるなどにいれ、そこにお湯を注ぐだけ。黄金色の香り立つだしがドリップできます。水を注いだ“水出し”も可能。

たくさんの道具を用意する手間や時間もかからずに、しっかりと鰹の香りのする本格的なだしが味わえます。

《もっと気軽に、だしを愉しんで欲しい（中村さん）》

今回、一番だしのひき方のポイントもご紹介しました。まだまだお鍋で“だしをひく”ということにハードルを感じる方が多いように思います。

そういった方や、これからお料理に挑戦したい方や、一人暮らしなどで少量だけど味にはこだわりたいという方には、「フレッシュパック」を使った“ドリップだし”をぜひお試しください。かつお節だしをひくのに適した水の「硬度」と「温度」がそろったフレッシュス・スラットを使えば、さらに気軽にだしを愉しんでいただけるのではないかと実感しました。

News Letter

■本イベントのために、にんべん考案のオリジナルレシピをご紹介します！

《天然水だしを使ったおでん》

【材料】（1人前）

・大根	200g
・ちくわ	1本
・たまご	1個
（市販のゆでたまごでもOK）	
・トマト（ミディアムサイズ）	1個
・にんべんフレッシュパック（かつお節）	3袋（12～15g）
・フレッシュ天然水（お湯）	400ml
・醤油	大さじ1
・みりん	小さじ1



【作り方】

- 1 大根を2cmの輪切りにして皮をむく。
- 2 トマトと大根を密閉できる袋に入れて冷凍する。
- 3 ゆでたまごを作っておく。
- 4 ザルの上にペーパーを敷き、かつお節を乗せてフレッシュ天然水（お湯）を回し入れる。
- 5 ひいただしに調味料をいれる
- 6 冷凍したトマトを水につけて皮をむく。
- 7 天然水で淹れただしと凍ったままの大根、トマト、たまご、ちくわを入れ、弱火で20～25分煮たら完成。

【ポイント】

- ◆ 使用するトマトは、冷凍せず生のトマトを湯むきして使ってもOKです。
- ◆ 大根は一度冷凍することにより、短時間で味が染みやすくなります。

《天然水だしスムージー》

【材料】（カップ1杯分）

・冷凍ブロッコリー	50g
・アスパラガス	20g
（生鮮、冷凍どちらでもOK）	
・ほうれん草	20g
（生鮮、冷凍どちらでもOK）	
・にんべんフレッシュパック（かつお節）	1袋（4.5g）
・フレッシュ天然水（冷水）	200ml
・食塩	2つまみ



【作り方】

- 1 ドリッパーにかつお節を入れ、フレッシュ天然水でしめらせてから回し入れる。
- 2 ミキサーに水出しした天然水だしと野菜、食塩を入れ、混ぜて完成。

【ポイント】

- ◆ 冷凍野菜を使うことで、氷がわりになります。

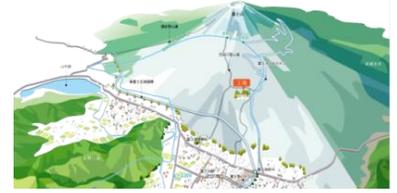
◆画像ダウンロードサイト・報道用素材URLのご案内◆

URL：<https://bit.ly/3cCW4Bd>（※パスワード： meisui1202）

News Letter

天然水へのこだわり

富士山の銘水では、富士山の開発限界区域である標高1,000m地点の地下で採水したナチュラルミネラルウォーターを使用。徹底した衛生管理と、その品質の高さから食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得。本認証の取得は、日本国内のウォーターサーバー専門メーカーとして業界初となる。



【フレッシュ天然水（フレッシュ富士）について】

硬度24mg/Lの、ほのかに甘みを感じるまろやかさが特長の天然水です。バナジウムなどのミネラルをバランスよく含み、コーヒーやお茶はもちろん、料理でも素材のおいしさを引き出します。

FRECIIOUS（フレッシュ）製品詳細

一人暮らしから家族、企業まで。さまざまな顧客ニーズに対応した、豊富なラインアップのウォーターサーバーを展開しています。

■“こちよさ”を追求した高機能ウォーターサーバー 「FRECIIOUS Slat（フレッシュ・スラット）」

冷水・温水に加えて「常温水」、カップ麺に最適な「高温水」、調乳に便利な「70℃温水」で好みに合わせた温度設定が可能。さらに、水交換の水ボトルをサーバーの下部に収納しストレスを軽減してくれる。

サイズ：横幅290mm/奥行350mm/高さ1,110mm
 カラー（2色展開）：マットブラック、マットホワイト
 公式サイト：<https://www.frecious.jp/slat/>



■デザイン性と機能性に富んだ人気モデル 「FRECIIOUS dewo（フレッシュ・デュオ）」

業界で初めて「グッドデザイン賞」&「キッズデザイン賞」を受賞。機能的でありながら、お部屋に馴染むデザインが支持されている。軽量7.2Lの水パックを採用。使用後は小さく折りたたんでごみとして捨てられる。

サイズ：横幅290mm / 奥行363mm / 高さ1,125mm
 カラー（5色展開）：スカイグレー、メタリックブラック、ミルクベージュ、パールブルー、ローズトープ
 公式サイト：<https://www.frecious.jp/dewo/>



会社概要

会社名：富士山の銘水株式会社 <<http://fuji-meisui.co.jp/>>
 代表者：代表取締役社長 栗井英朗
 所在地：山梨県富士吉田市上吉田4961番地1(本店・工場)/東京都中央区銀座1丁目16番1号（東京本社）
 主な事業内容：ミネラル水の製造・販売及び輸出入に附帯又は関連する一切の業務

<一般のお客様からのお問合せ先>フレッシュお客様サポートセンター：TEL 0120-800-026

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

富士山の銘水 広報事務局 担当：松田・大内・石井
 TEL：03-6261-7413 FAX：03-6701-7543 E-Mail：info@kmcpr.co.jp