

2014年9月24日  
株式会社 にんべん



×



三重県立相可高校

## 日本橋だし場コラボ 10月汁物メニュー

### 第2弾【3ヶ月連続】新発売のご案内

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、運営するレストラン「日本橋だし場」において、三重県立相可高校と共同開発しました汁物メニューを10月1日より発売いたします。

「高校生レストラン」のモデルとなった相可高校調理クラブ、「まごの店」の生徒達がメニューを考案、試作検討を重ね、かつお節だしベースに新しいスープを作り上げました。

日本橋だし場のコラボメニューは11月に第3弾を予定しています。

### 第2弾!

2014年10月汁物メニュー 360円(税込)

### 日本橋だし場×三重県立相可高校 コラボメニュー

#### ● 「京白味噌の和風ぼとふ」

##### 【商品特徴】

4種の野菜と鶏肉の旨味が溶け込んだ和風のぼとふです。  
京白味噌にバターの風味が良く合います。

##### 【具材】

鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ、黒胡椒



## 10月その他メニューのご紹介

### ●「鱒の塩こうじ汁」 × 360円(税込)

※鱒=読み仮名「ます」

#### 【商品特徴】

塩こうじに漬け込んだ鱒をふっくらと焼き、塩こうじとかつお節だしの香り豊かなスープに仕立てました。

#### 【具材】

大根、サーモントラウト、にんじん、ごぼう、青ねぎ、塩こうじ、七味唐辛子



### ●「お豆と根菜の和風鶏がらスープ」 360円(税込)

#### 【商品特徴】

地養鳥の鶏がらだしとかつお節だしを合わせた和風スープです。  
お豆と根菜の食感をお楽しみください。

#### 【具材】

鶏肉、大豆、れんこん、にんじん、ごぼう、ブロッコリー



## 三重県立相可高校調理クラブ「まごの店」

通称「高校生レストラン」、三重県立相可高等学校調理クラブの生徒が40人交代でクラブ活動の一環として運営する。2011年5月～7月まで連続テレビドラマのモデルになった。1日250食を提供し、早朝より県外からのお客で行列が出来る。買い出しは土曜早朝より村林新吾先生と高校生が行う。

### 「まごの店」及びクラブ員の受賞歴

- 2006年 手作り郷土賞 地域整備部門賞(国土交通省)
- 2007年 全国地産地消優良活動表彰事業 特別賞(農林水産省)
- 2008年 第37回日本農業賞特別部門「食の架け橋賞」大賞(NHK 他)
- 2009年 第7回「ハイ・サービス日本300選」(日本生産性本部)
- 2010年 平成22年度地域づくり総務大臣表彰 優秀賞(総務省)
- 2011年 フードアクション・ニッポンアワード2011 最優秀賞(農林水産省)  
第33回サントリー地域文化賞(サントリー)
- 2009年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
- 2010年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
- 2011年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
- 2012年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位  
しょうゆ レシピ&エピソードコンテスト 高校生の部 最優秀賞
- 2013年 しょうゆ レシピ&エピソードコンテスト 高校生の部 最優秀賞  
高校生国際料理コンクール 金メダル 総合1位  
全国料理コンテスト 最優秀賞

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん HP: <http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

TEL: 03-3241-0519 FAX: 03-3241-0510 E-mail [h-endo@ninben.co.jp](mailto:h-endo@ninben.co.jp)