

2017年11月24日
 株式会社 にんべん

にんべんアンバサダー 速水もこみち監修 コラボメニュー
 「だし香る 鶏御膳」を「日本橋だし場 はなれ」にて提供

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、12月1日より、にんべんアンバサダー速水もこみちさん監修によるコラボレーションメニューを、コレド室町2の「日本橋だし場 はなれ」にて提供いたします。また、注文された方全員に、にんべんオリジナルクリアファイル(非売品)をプレゼントいたします。だし香る速水さんこだわりのメニューをお楽しみください。

■速水もこみち監修 コラボレーションメニュー

【期間】 12月1日(金)～2月28日(水) ディナータイムでご提供(17:00～22:00L.O)



だし香る 鶏御膳 2,800円(税込)

[だし炊き込み鶏ご飯/汁物/惣菜/香の物/だしバター/デザート]



だし炊き込み鶏ご飯

鶏肉は一度焼いてからお米の上ののせて炊き上げました。仕上げに三つ葉とだしバターで深みがでています。

惣菜	和風チョップドサラダ	野菜の食感もしっかり楽しめ、レンコンの香ばしさや彩りも豊かな一品です。
	かぼちゃとじゃがいものマッシュ	かぼちゃとじゃがいもをマッシュすることで甘みも増し、とてもまろやかな口当たりになりました。
	和風キャロットラペ	ベースには白だしを使用し少し辛み(カレースパイス)を加えることにより味の変化を出しました。
トッピング	だしバター	ごはんに“だし”をかけていただく際、このだしバターを加えてください。香りとコクが一段と増します。
香の物	かつお節たっぷりたくあん	たくあんをかつお節と白ごまで和えることで、うまみと香りが引き立ちます。
汁物	本枯鰹節だし香るお吸い物	にんべんならではの“本枯鰹節”のだしはシンプルが一番です。たっぷり鰹節の世界をお楽しみください。
デザート	生麩のシロップ漬け	生麩でモチモチ感を出しました。シロップも甘すぎず、見た目も可愛らしく仕上がっています。

<「だし香る 鶏御膳」をご注文いただいた方全員に、にんべんオリジナルクリアファイルをプレゼント>

ご提供期間内に「日本橋だし場 はなれ」にて「だし香る 鶏御膳」をご注文いただいた方全員に、にんべんオリジナル・速水もこみちさんのクリアファイルをもれなくプレゼントいたします。



<今回のコラボレーションについて 速水もこみちさんからのコメント>

にんべんさんとご一緒させていただけることがすごく嬉しかったです。創業の歴史に恥じないよう、開発の裏側では常に自分なりの研究をしています。

にんべんさんならではの鰹だしの風味は別格ですので、そこを崩さぬようベースに添って惣菜で変化をつけました。和食のベースはだしで決まりますが、味の仕上げで最強の食材だと思っているのがバターです。スーパーマーケットで売っているバターはほとんどが無塩か加塩のみで、外国産のものが一部。あとはせいぜいハーブ・ガーリックくらのバリエーションということに気付き、バターにだしを加えることによって他との差別化と、バターと合わせることからだしの良さも知ってもらえると思い開発にいたしました。

上品なにんべんのだしと、コクのあるバターがマッチした究極の御膳を、是非お楽しみください。

■速水もこみち氏プロフィール

速水 もこみち (はやみ もこみち)/研音所属

生年月日：1984年8月10日

出身地：東京都

特技：料理

俳優として様々な作品に出演する傍ら、特技の料理を活かし、2011年4月から『ZIP!』にて料理コーナー『MOCO'S キッチン』を担当する。2013年、レシピ本『MOCO'S キッチン』がフランスのグルマン世界料理本大賞の日本料理部門でグランプリを受賞した。

その他、TBS テレビ「ニンゲン観察バラエティ モニタリング」などのバラエティ番組にも出演し、幅広い年代に人気が拡大中。また、2018年4月27日には映画「となりの怪物くん」(東宝)の公開が控えている。昨年6月にはキッチン用品ブランド「MOCOMICHI HAYAMI」をプロデュース。2017年3月1日よりにんべんアンバサダーに就任。



■日本橋だし場 はなれ

創業318年 鰹節専門店の「株式会社 にんべん」が長年にわたって培ってきた“だしの旨味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供いたします。

>>>日本橋だし場 はなれ

営業時間：11:00～23:00 (L.O.22:00)

住所：東京都中央区日本橋室町2-3-1COREDO 室町2・1階

TEL：03-5205-8704



〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん HP: <https://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