

報道関係者各位

2022年2月吉日
株式会社 にんべん

“チョコ×かつお節” バレンタイン期間限定のほんのりビターな惣菜
かつお節入り「和風ぼてとサラダ チョコレート」
「一汁旬菜 日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」にて2月11日～14日販売

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、「一汁旬菜 日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」において、かつお節とチョコレートを掛け合わせた新感覚の惣菜、「和風ぼてとサラダ チョコレート」を2022年2月11日(金)～2月14日(月)のバレンタイン期間限定で販売いたします。



和風ぼてとサラダ チョコレート

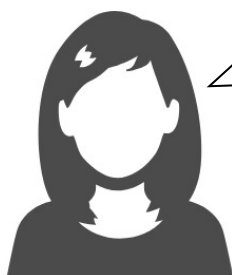
販売期間:2022年2月11日(金)～2月14日(月)

価格:税込 300円(税抜 278円)

かつお節の厚削り入りの和風ぼてとサラダに、ココアパウダーを混ぜ合わせ、カカオ75%のエキストラビターチョコレートをトッピングしました。

甘さ控えめのおつまみにもぴったりのぼてとサラダですので、甘いチョコレートが苦手な方も楽しめる一品です。家族や大切な人と一緒に、ご自宅でいつもと一味違うバレンタインをぜひ味わってください。

■商品開発担当者の声



商品開発のきっかけは、店舗でのバレンタイン企画にあわせた営業からの提案でした。販売中のぼてとサラダの見た目がアイスクリームに似ている点も面白いと思い、開発に至りました。チョコレートのトッピング方法を考える過程で、ぼてとサラダを小さいボールにしてチョコレートでコーティングするなど試行錯誤し、最終的に販売時にも形状が維持できるこの形となりました。見た目と味の両方を楽しめる商品となっておりますので、これって？なに？と興味をもっていた方にぜひオススメしたい商品です。

■販売店舗

だし惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」

一汁旬菜



「一汁旬菜 日本橋だし場」は、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてにんべんが2010年にオープンした「日本橋だし場」が手掛ける惣菜専門店です。“うま味のある、上質な食事を。”をコンセプトにした新業態で、和のジャンルにとらわれないかつお節だしの効いたお弁当や惣菜を取り扱っています。現在、横浜・池袋・新宿の3エリアへ出店。栄養バランスの優れた日本の食事スタイルである一汁三菜を基本に、だしのうま味と旬の素材を活かした新しい日本の食事を提案していきます。

一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店

住所：神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1

JR 横浜タワーCIAL 横浜 地下 2F

TEL：045-322-0241

一汁旬菜 日本橋だし場 ニュウマン新宿店

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55

ニュウマン新宿 2F エキナカ

TEL：03-3355-0246

お弁当専門店「日本橋だし場 OBENTO」



BENTO

「日本橋だし場 OBENTO」は、「日本橋だし場」が手掛けるお弁当専門店です。かつお節だしで炊き込んだシャンパンゴールド色の「だしご飯」に、旬の食材とかつお節をふんだんに使い、こだわりのだしで炊き込んだ惣菜を合わせ、季節を感じて頂けるお弁当とお惣菜を販売しております。

日本橋だし場 OBENTO エキュート品川店

住所：東京都港区高輪 3-26-27 エキュート品川 1F

Travelers Kitchen

TEL：03-3447-8200

日本橋だし場 OBENTO 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店

住所：東京都渋谷区渋谷 2-21-1

渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 B3F

TEL：03-6427-5435

※一部店舗では販売商品・販売期間が異なる場合がございますので、店舗へお問い合わせください。

※各店舗の最新営業情報は、にんべん公式 WEB サイトをご確認ください。

にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願いいたします。

【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817