

2022年6月吉日
 株式会社 にんべん

うま味と辛味が食欲をそそる「春雨入り麻婆スープ」など3種提供
「日本橋だし場」7月限定だしスープ

株式会社になべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)では、“一汁一飯”がコンセプトのだしコミュニティ「日本橋だし場」と、だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場 ニュウマン新宿店」において本枯鰹節を使用しただしスープを月替わりで提供しております。7月は、人気メニュー「豚汁」「生姜風味いわしつみれ汁」と、うま味と辛味が食欲をそそる新メニュー「春雨入り麻婆スープ」の3品を販売いたします。



豚汁
 ¥360(税込)
 127 kcal/250gあたり
 信州の赤味噌と白味噌で
 味わい深く仕上げた豚汁です。



**生姜風味
 いわしつみれ汁**
 ¥360(税込)
 67 kcal/250gあたり
 真いわしのつみれを使った
 醤油仕立てのだしスープです。



春雨入り麻婆スープ
 ¥360(税込)
 109 kcal/250gあたり
 揚げなすと鶏ひき肉が入った
 辛みのあるだしスープです。

※記載の価格はテイクアウト価格です。イートインの場合は異なる税率が適用となります。

※「日本橋だし場 丸ビル店」での各商品の販売期間は下記の通りです。(土日祝日を除く)

- ・ 豚汁 : 7月1日~7月29日
- ・ 生姜風味いわしつみれ汁 : 7月1日~7月8日、7月19日~7月22日
- ・ 春雨入り麻婆スープ : 7月11日~7月15日、7月25日~7月29日

※「一汁旬菜 日本橋だし場 ニュウマン新宿店」での各商品の販売期間は下記の通りです。(土日祝日を除く)

- ・ 豚汁 : 7月1日~7月15日
- ・ 春雨入り麻婆スープ : 7月19日~7月29日

■カビ付けと天日干しで熟成した「本枯鰹節」

になべんの場合、カビ付けと天日干しの工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節と呼んでいます。荒節から裸節、さらにカビ付けと天日干しを繰り返し、4~6ヶ月かけじっくりと仕上げた本枯鰹節は、魚臭さの少ない芳醇な香りとなります。高級料亭などでよく使われる、本枯鰹節ならではの上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



■だしコミュニティ「日本橋だし場」について

日本橋だし場は、2010年のCOREDO 室町1開業に際し、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとして本店がオープンした鰹節専門店にんべん初の飲食業態です。1杯100円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。「かつお節だし」や月替わりの「だしスープ」、「かつぶしめし」などの各種メニューには、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を使用しています。



■店舗紹介

にんべん 日本橋本店／日本橋だし場 本店

東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節〈熟成食品〉」を後世に伝え、世界の人々に“だしの美味しさ”を知ってほしいと考えています。

「にんべん 日本橋本店」では、削りたてのかつお節を提供する「日本橋削り場」や、“一汁一飯”がコンセプトの「日本橋だし場 本店」も人気です。

住所：東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1階
TEL：03-3241-0968



日本橋だし場 丸ビル店

住所：東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング地下1階
TEL：03-3211-0421



一汁旬菜 日本橋だし場 ニュウマン新宿店

「一汁旬菜 日本橋だし場」は、「日本橋だし場」が手掛けるだしの惣菜専門店です。

“うま味のある、上質な食事を。”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。

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。

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

※各店舗の営業時間の最新情報は、にんべん公式HPをご確認ください

一汁旬菜



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