

報道関係者各位

2022年6月吉日
 株式会社 にんべん

**だしの惣菜専門店、下町エリア初出店！
 「一汁旬菜 日本橋だし場」 松坂屋上野店 6月29日オープン
 限定商品、記念品の提供を実施**

株式会社 にんべん(東京都中央区日本橋、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、2022年6月29日、松坂屋上野店に「一汁旬菜 日本橋だし場」をオープンいたします。にんべんが手掛けるだしの惣菜専門店として下町エリアへ初の出店です。地元の方々にも親しみを持っていただけるようなおだしの利いた優しい味わいのお弁当・惣菜を取り揃えてご来店をお待ちしております。



華味鳥とり天弁当



唐揚げとなすの生姜あん

■上野エリア限定！“パンダ”パッケージの弁当・惣菜

上野エリア限定商品として、「一汁旬菜 日本橋だし場 松坂屋上野店」では、可愛らしいパンダが描かれたパッケージのオリジナル弁当と惣菜を販売いたします。

上野エリア限定 華味鳥とり天弁当 900円(税込)

かつお節だしで炊いた「だし炊き込みご飯」に、九州産銘柄鳥「華味鳥」のとり天や野菜の煮物を添えました。

上野エリア限定 唐揚げとなすの生姜あん 500円(税込)

通常品よりも唐揚げを1個増量した限定商品です。

白だしに漬け込んだ鶏肉を、鰹節粉末をたっぷり加えた衣で揚げた、にんべんならではの唐揚げ。生姜をきかせたたれで煮込んだなすといんげんを合わせ、一味唐辛子をピリッとアクセントにした爽やかな逸品です。

※無くなり次第終了

■オープン記念！限定カトラリーセットをプレゼント

「一汁旬菜 日本橋だし場 松坂屋上野店」にて、900円(税込)以上お買い上げ頂いた先着300名様のお客様に、「一汁旬菜 日本橋だし場」ロゴ入り、エコ素材を使用した軽くて丈夫な「カトラリー3点セット」を1つプレゼントいたします！

だしが利いたお弁当や惣菜と一緒にご活用ください。

※2022年6月29日～配布

※予定数限りで終了



■下町エリア初の出店、お客様との親和性について / 直販事業部1課 部長 笹崎修

だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」として下町エリアに初の出店となります。松坂屋上野店は上野唯一の百貨店として地域密着型の店舗経営で成功を収めており、若年層から熟年層まで幅広い客層をカバーしています。デパートに来店されるお客様は上質な品物への関心が高く、「一汁旬菜 日本橋だし場」商品との親和性も高いと判断しました。出店に先立って複数回のポップアップストア出店を重ねており、女性のお客様が多い点からもボリューム感よりも品質を優先した「一汁旬菜 日本橋だし場」商品との相性の良さに期待を持っています。

■ポップアップストアの印象、“パンダ”パッケージの限定商品について / 直販事業部1課 真野彩美

松坂屋上野店では、ポップアップストアとして4回の出店を行いました。今回は念願の常設店オープンになります。ポップアップストアでは、回数を重ねる度に、「この前も出店していましたよね」という声を多くいただくようになり、リピーターの増加を実感しました。また、「毎日食べても飽きない！」「今週はもう3回目！」といった嬉しいお声も多くいただきました。

今回の常設店オープンでは、ポップアップストアで一番人気だった「だしわっぱ飯」に“さけの白だし漬焼”を加え、ラインナップを強化しました。新しい看板商品としてご愛顧いただければと期待しています。

また、上野エリアへの出店に合わせてパンダパッケージの新商品開発にも取り組みました。中でも「華味鳥とり天弁当」は、個人的にも推している「とり天」をメインにした商品です。九州産銘柄鶏の「華味鳥」を使い、にんにくの風味を絡めて柔らかく仕上げたとり天は、だしで炊き上げたご飯との相性が抜群です。ぜひお試しください。一品です。

■店舗情報

一汁旬菜



一汁旬菜 日本橋だし場 松坂屋上野店

創業1699年(元禄12年)鯉節専門店にんべんによる、惣菜店。

旬の食材にだしを効かせた汁物や惣菜を通して新しい日本食のスタイルを提案しています。

営業時間 10:00~20:00

住所 〒110-8503

東京都台東区上野3-29-5 松坂屋上野店 本館B1F

TEL 03-3832-1111(松坂屋上野店大代表)

※営業時間・内容に変更が生じる場合がございます

※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。



■「日本橋だし場」が手掛ける惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」

創業 300 余年の鰹節専門店にんべんは、2010 年にだしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとして初の飲食業態「日本橋だし場」をオープンいたしました。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、2022 年 4 月には 99 万杯(累計)を突破。2020 年からは冷やしグルメ「飲む茶碗蒸し」が新食感飲料として話題となり、たくさんのお客様にだし専門店としてご愛顧いただいています。

そんな「日本橋だし場」が手掛ける惣菜店が「一汁旬菜 日本橋だし場」です。“うま味のある、上質な食事を。”コンセプトに、和のジャンルにとらわれないかつお節やだしが効いたお弁当や惣菜を取り扱っており、ご自宅やオフィスなど、ライフスタイルにあわせて愉しめます。

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。今後も創業よりこだわり続ける鰹節やだしを通じて美味しい笑顔と食の楽しさをお伝えしていきます。

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