

2022年7月吉日
株式会社 にんべん

食欲そそる スパイス×だし醤油
8月限定メニュー「ツナカレーバターかつぶしめし」
「日本橋だし場 本店」にて新発売

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)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 本店」において、夏の暑い季節に食欲をそそる、スパイス香るカレーとだし醤油で和えたツナをトッピングした「ツナカレーバターかつぶしめし」を、2022年8月1日(月)～2022年8月31日(水)の期間限定で販売いたします。



ツナカレーバターかつぶしめし

¥340(税込)

かつぶしめしにカレーとだし醤油で和えたツナと、バターをのせました。バターのコクとカレーのマリアージュをお楽しみください。

提供時間:11:00～14:00

販売期間:8月1日～8月31日

※数量限定につき、売り切れの際はご容赦ください。

※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。

■店舗スタッフの声 (にんべん 日本橋本店 稲垣ひかる)

夏本番の8月限定メニューということで、食欲をそそるカレーと掛け合わせたかつぶしめしを考案しました。カツオのツナフレークとカレー粉、だし醤油を和えることで、かつぶしめしに合う和風の味わいに仕上げました。また、ツナとカレー粉を合わせたただけだと味わいがさっぱり過ぎているため、バターを加えてコクを出した点がポイントです。暑い夏にぴったりな一品、ぜひご賞味ください。

■だしコミュニティ「日本橋だし場」

日本橋だし場 本店は、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。



■カビ付けと天日干しで熟成した「本枯鰹節」

にんべんの場合は、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。高級料亭などでもよく使われる、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。



■にんべん店舗紹介

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

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



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・會田までお願い致します。

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