

2021年4月14日
株式会社 にんべん

悪魔的な美味しさ！

こだわりのつゆの素と本枯鰹節の芳醇なうま味に、天かすの香ばしさがたまらない！

4月の数量限定「やみつきかつぶしめし」好評販売中

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」において、悪魔的な美味しさの「やみつきかつぶしめし」を4月限定で販売しております。



やみつきかつぶしめし

¥300(税込)

あつあつの白米の上に、削りたての本枯鰹節・つゆの素特撰・天かす・ごま油・青のりをトッピングしました。たっぷりふりかけた本枯鰹節のまろやかな風味、つゆの素特撰の甘みとうま味の濃い味わい、天かすの香ばしさが絶妙に合わさった一品です。悪魔的な美味しさだけど、どこか懐かしいような親しみのある味に、食べる手が止まりません！削りたての本枯鰹節とつゆの素特撰を使用した、鰹節専門店ならではの逸品です。ぜひご堪能ください。

提供時間：11:00～14:00

販売期間：4月1日(木)～4月30日(金)

※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

■商品開発担当者の声



「日本橋だし場」の「かつぶしめし」の中でもバタートッピングが人気なことから、になべんらしい鰹節やつゆを活かしながら、ランチに濃い味を楽しんでいただきたい、「やみつきかつぶしめし」を考案しました。「かつぶしめし」を食べたことがない方にも、試していただくきっかけになるようインパクトの強さも工夫しました。

直販事業部1課 田原真二

■本枯鰹節について

本枯鰹節には厳密な定義があるわけではなく、にんべんの場合は、カビ付けの工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節としています。本枯鰹節は荒節からさらにカビ付けと乾燥(天日干し)を繰り返すため、つくるのに手間と時間がかかります。

荒節の工程に加えて3~5ヶ月かけじっくりと作り上げた本枯鰹節は、長い時間をかけることで芳醇な香りとなり、魚臭さが弱まり、味に深みが出ます。

高級料亭などでもよく使われる、本枯鰹節だし特有の上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



■「つゆの素特撰」について

本枯鰹節と下総醤油を使用し、濃いだしをひくことで、すっきりとしながらうま味の濃い、江戸から続く東京らしい味わいに仕上げた「つゆの素」です。北海道産昆布、種子島産さとうきびの粗糖、沖縄の海水塩など、こだわりの素材で作りました。化学調味料、保存料、着色料無添加です。



■店舗紹介

にんべん 日本橋本店／日本橋だし場

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、本枯鰹節の削り実演や、「一汁一飯」がコンセプトの「日本橋だし場」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



新型コロナウイルス感染症対策のため、政府および各自治体の方針に伴い、営業時間の変更または休業、一時的に営業形態を変更させていただく場合がございます。最新営業情報は、にんべん公式WEBサイトにてお知らせいたします。にんべんでは、お客様と従業員の安全を最優先に考え、感染拡大を抑止するために必要な取り組みを継続して参ります。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解、ご協力のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

《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