

2021年3月30日
株式会社 にんべん

香りとうま味の競演！ 鰹節専門店のだし×スパイスが絶品「日本橋だしスープカレー」
「日本橋だし場」4月のだしスープ

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」において、だしスープを月替わりで提供しております。4月は、「日本橋だしスープカレー」「深川風あさりのお味噌汁」「しょうゆ仕立てつくねのトロみ汁」の3品を販売いたします。



日本橋だしスープカレー
¥500(税込)
120kcal/250gあたり
日本橋だし場特製
ごろごろ野菜のだしスープカレーです。
4・5月限定メニューです。



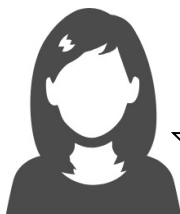
深川風あさりのお味噌汁
¥360(税込) 76kcal/250gあたり
濃厚な旨味の漁師料理風のお味噌汁です。



しょうゆ仕立てつくねのトロみ汁
¥360(税込) 119kcal/250gあたり
つくねとシャキシャキ千切り野菜のだしスープです。

※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

■商品開発担当者の声



「日本橋だしスープカレー」は、にんべん社員が北海道に行った際に食べたスープカレーからヒントを得て、さらにそこに「だし」を合わせてにんべんらしさを出し開発しました。

■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