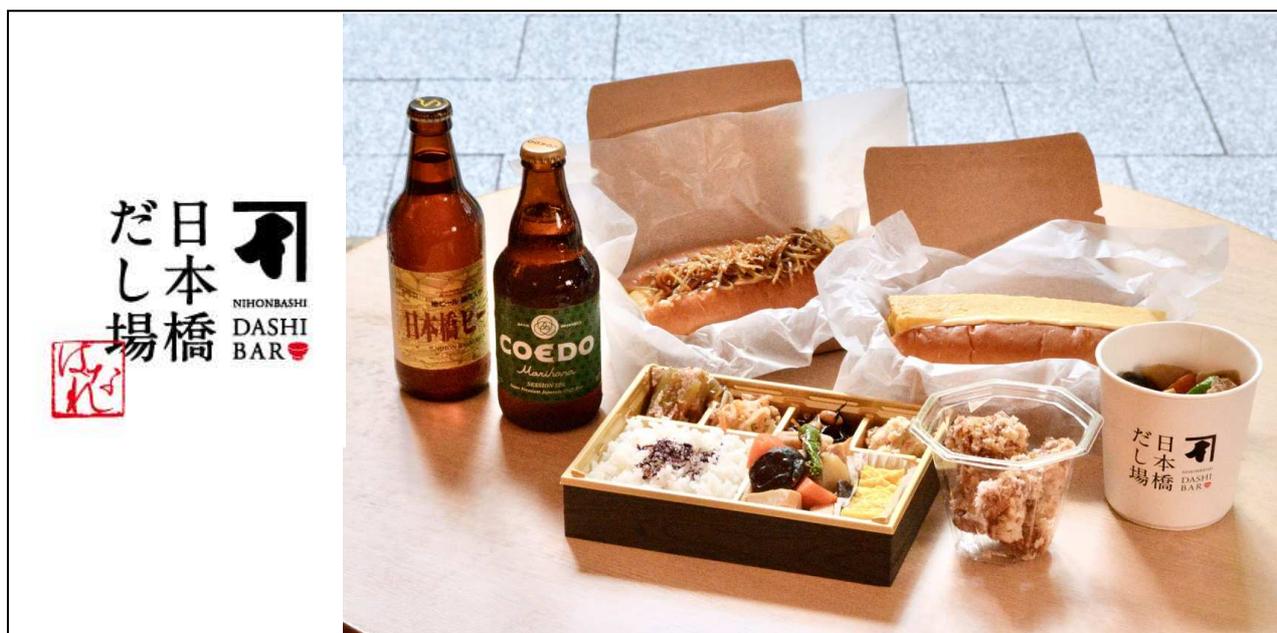


2020年6月吉日
株式会社 にんべん

「厚焼き玉子ドック」など新商品も登場！
「日本橋だし場 はなれ」テイクアウト限定メニューを販売開始

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)は、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、6月22日(月)よりテイクアウト限定メニューの販売を開始いたします。鰹節やかつお節だしが堪能できるメニューをご用意しております。ご自宅やオフィスで、鰹節専門店の「だしの技」をご堪能ください。



■「日本橋だし場 はなれ」とは
にんべんが、だしを楽しむ・知る・感じる場所として
2010年より展開を広げている飲食業態の「日本橋だし場」。
「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に創業の地である東京
日本橋にオープンさせた“だしのうま味”を活かした料理の
数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1
COREDO 室町 2・1 階

TEL：03-5205-8704

※最新の営業時間にはんべんHPをご確認ください



■テイクアウト限定メニュー



日本橋だし場 はなれ弁当

11時～提供 800円 (税込)

かつお節だしを利かせた惣菜を詰め合せたお弁当です。ご飯にかけてのは、「日本橋美人ふりかけ 梅しそ」。

日本橋をたっぷりご堪能ください。



厚焼き玉子ドック

14時～提供 400円 (税込)

かつお節だしが効いた甘い厚焼き玉子を贅沢にドックにしました。一緒にサンドしたのはマヨネーズ。病みつきになる美味しさです。

※プラス100円できんぴらごぼうのトッピングが可能



おかか衣の麦風鶏唐揚げ

(「かつお塩 1g」付き)

17時～提供 450円 (税込)

かつお節を使用した衣の唐揚げは、お店の人気商品。にんべんの「かつお塩」をふりかければ、より香り高くうま味を感じる唐揚げに。

※写真の「かつお塩」はイメージです



森林鶏とごろごろ野菜のうま煮

17時～提供 450円 (税込)

森林鶏と根菜をかつお節だしで甘辛じっくり煮込みました。おつまみにも、夜ご飯にもぴったりの一品です。



COEDOビール／日本橋ビール

終日提供 300円 (税込)

※COEDOビール 漆黒のみ 350円 (税込)

※日本橋ビール 380円 (税込)

お店がセレクトした、テイクアウトメニューのおともにぴったりの地ビールです。

《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・中村までお願い致します。

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