

2021年7月吉日  
株式会社 にんべん

## 香りとうま味で満たされる！ 「日本橋だし場」8月限定だしスープ

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。8月は、「野菜たっぷりのお味噌汁」「だし香るけんちん風スープ」「和風カルビスープ(豆板醤入り)」の3品を販売いたします。



**野菜たっぷりのお味噌汁**  
¥360(税込)  
114 kcal/250gあたり  
白味噌仕立ての味わい深い  
お味噌汁です。



**だし香るけんちん風スープ**

¥360(税込)

72 kcal/250gあたり

野菜と鶏肉が入った醤油仕立てのだしスープです。



**和風カルビスープ(豆板醤入り)**

¥360(税込)

100 kcal/250gあたり

辛みのある和風カルビスープです。

## ■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、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」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



日本橋だし場 丸ビル店

住所：東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング地下1F

TEL：03-3211-0421

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・會田までお願いいたします。

【HP】 [www.ninben.co.jp](http://www.ninben.co.jp) 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817