

報道関係者各位

2022年6月吉日
株式会社 にんべん

旬の食材をだしと味わう季節感あふれる新メニュー
「一汁旬菜 日本橋だし場」夏季限定 6品
2022年6月6日より 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)は、だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」にて、夏季限定の惣菜6品を2022年6月6日より新発売いたします。



“うま味のある、上質な食事を。”がコンセプトの「一汁旬菜 日本橋だし場」では、旬の食材にかつお節だしを効かせた商品を提供しています。

今夏は、季節を感じられる「四季弁当～夏～」や、夏定番の食材ゴーヤを使用した「ベーコンとゴーヤのチャンプルー」、暑い時期にぴったりのさっぱりとした味付けの「鰹の南蛮漬け」、「蒸し鶏とオクラの梅肉添え」、「黒酢あんかけ豆腐ハンバーグ」を新発売いたします。

販売店舗は、一汁旬菜 日本橋だし場各店(CIAL横浜店、西武池袋本店、ニューマン新宿店、二子玉川 東急フードショー店)です。

四季弁当～夏～ 980 円(税込)



とうもろこしやオクラなど、旬の食材を使った夏を感じられるお弁当です。
メインのとうもろこしご飯は、とうもろこしの甘さとシャキシャキとした食感を愉しめます。

■開発担当者のこだわりポイント

本商品は、季節を感じられるお弁当であること、彩りが良いことを意識して開発しました。
旬を感じられる食事を手軽に食べたい方におすすめです。

鯰の南蛮漬け 450 円(税込)



旬の鯰を野菜と一緒に酸味のあるさっぱりとした甘酢に漬け込みました。
餡には白だしを使用しています。

■開発担当者のこだわりポイント

だしが活きるように、ほどよい酸味と甘みのバランスを整えました。
魚料理や揚げ物をあまりしない人も手軽に食べられます。

蒸し鶏とオクラの梅肉添え 300 円(税込)



白だしで漬けたオクラと蒸し鶏を梅肉と一緒に合わせることでさっぱりと召し上がれます。

■開発担当者のこだわりポイント

蒸し鶏にはむね肉を使用しています。さっぱりとしていて、食欲が出ないときでも食べやすい組み合わせです。梅肉の量には様々な意見があり、最適な量を決めるのに苦労しましたが、梅の味は残しつつ素材の味も楽しめる仕様になりました。

ベーコンとゴーヤのチャンプルー 450 円(税込)



夏の定番「ゴーヤチャンプルー」を白だしであっさり仕上げました。別添のかつお節と和えることでうま味がアップします。

■開発担当者のこだわりポイント

豆腐の代わりに厚揚げを使うことで、食べ応えのあるゴーヤチャンプルーに仕上げました。また、白だしを使用して、素材の色を活かしつつあっさりとした味付けになっています。かつお節は別添にしているので、水っぽくならず香りと風味を楽しめます。

夏野菜の黒酢あんかけ豆腐ハンバーグ 450円(税込)



夏野菜のズッキーニやトマト、ナス等と和えた黒酢のだし餡を豆腐ハンバーグにたっぷりかけました。

■開発担当者のこだわりポイント

餡にはかつお節だしを使用しています。だしが黒酢の風味に負けないう、バランスに気を使いました。ヘルシー志向の方におすすめです。

おかず盛合せ～夏～ 700円(税込)



唐揚げとなすの生姜あんかけやベーコンとゴーヤのチャンプルーなど季節の惣菜と、日本橋だし場自慢のだしの効いた煮しめを盛り合わせました。

■開発担当者のこだわりポイント

自慢のだしを活かしたお惣菜の盛合せです。季節の惣菜とだしをふんだんに使った煮物を楽しんでいただけるよう工夫しました。いろいろな種類のお惣菜を少しずつ食べたい方におすすめです。

■だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」

一汁旬菜



「一汁旬菜 日本橋だし場」は、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてにんべんが 2010 年にオープンした「日本橋だし場」が手掛けるだしの惣菜専門店です。“うま味のある、上質な食事を。”コンセプトにした新業態で、和のジャンルにとられないかつお節だしの効いたお弁当や惣菜を取り扱っています。

現在、横浜・池袋・新宿・二子玉川の 4 エリアへ出店。栄養バランスの優れた日本の食事スタイルである一汁三菜を基本に、だしのうま味と旬の素材を活かした新しい日本の食事を提案していきます。

■販売店舗

一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店

住所：神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1
JR 横浜タワーCIAL 横浜 地下 2F
TEL：045-322-0241

一汁旬菜 日本橋だし場 西武池袋本店

住所：東京都豊島区南池袋 1-28-1
西武池袋本店 地下 1F 西武食品館(おかず市場)
TEL：03-5949-5097

一汁旬菜 日本橋だし場 ニュウマン新宿店

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55
ニュウマン新宿 2F エキナカ
TEL：03-3355-0246

一汁旬菜 日本橋だし場 二子玉川 東急フードショー店

住所：東京都世田谷区玉川 2-21-1
二子玉川ライズショッピングセンター地下 1 階
二子玉川 東急フードショー
TEL：03-6805-7289

※各店舗の最新営業情報は、にんべん公式 WEB サイトをご確認ください。

※一部商品は、「日本橋だし場 OBENTO エキュート品川店」でも販売いたします。

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・小幡までお願いいたします。

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