

報道関係者各位

2021年10月吉日
株式会社 にんべん

レンジアップで楽しむ本格和惣菜
かつお節だしの味わい染み渡る「白い肉じゃが」
だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」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、だしと旬の食材を愉しむだしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」の全店と「日本橋だし場 OBENTO」の一部店舗にて、「白い肉じゃが」を2021年10月4日(月)より順次販売を開始いたしました。



白い肉じゃが 600円(税込)

かつお節だしの美味しさを「ジュレ」にし、温めることでだしのうま味が素材に染み込みます。白だしベースの和風だしで煮込みことにより素材の色を生かし、やさしい味わいの肉じゃがに仕立てました。じゃがいもや素材の甘みが際立ち、たっぷりのだしで味わう「一汁旬菜 日本橋だし場」ならではのだしのうま味あふれる肉じゃがです。

■商品開発からのこだわりポイント

本商品は、「だしを堪能できる主菜」を目標に開発されました。だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」商品として、出来立ての自然な風味の再現にこだわった一品です。テイクアウト向けにジュレ状に固めただしを用い、食べる直前にレンジアップすることでジュレが溶けてスープとなるよう設計されています。レンジアップの際にだしが素材に染み込むことで、手作り風の味わいを実現しました。

■販売店舗

だし惣菜専門店「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」が手掛ける惣菜専門店です。“うま味のある、少し上質な食事を。だし+旬菜”をコンセプトにした新業態で、和のジャンルにとらわ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・新宿の3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。

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

※販売開始時期は店舗により異なります

日本橋だし場 OBENTO 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店



BENTO

住所：東京都渋谷区渋谷 2-21-1
渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 B3F
TEL：03-6427-5435

※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

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 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817