

2021年7月吉日
株式会社 にんべん

夏らしい、甘辛な味わいと、爽やかな香味のアクセント！
数量限定「鰹みそのせ かつぶしめし」
「日本橋だし場 本店」にて、8月1日新発売

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)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 本店」において、「鰹みそのせ かつぶしめし」を8月1日(日)より販売いたします。



鰹みそのせ かつぶしめし

¥300(税込)

あつあつの白米の上に、削りたての本枯鰹節、鰹みそ、下総醤油、一味唐辛子、みょうが、小口ねぎをトッピングしました。鰹みその甘みと、下総醤油と一味唐辛子のピリツとした辛みに、香味野菜が爽やかに香ります。

提供時間:11:00~14:00

販売期間:8月1日(日)~8月31日(火)

※数量限定につき、売り切れの際はご容赦ください。

※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。

■店舗スタッフの声



日本橋本店
稲垣ひかる

以前、日本橋本店の「全国かつお祭り」で販売した「鰹みそ」を使用したメニューです。「全国かつお祭り」は、全国の鰹節生産地のカツオを使った名産品を集めたイベントです。「鰹みそ」は、鹿児島島の郷土食で、ご飯のお共として人気があり、予想よりも甘みが強く、それを生かして、醤油と一味唐辛子で甘辛に仕上げました。また、香味野菜のみょうがとネギをトッピングすることで、夏らしいメニューになっております。

■本枯鰹節について

本枯鰹節には厳密な定義があるわけではなく、にんべんの場合は、カビ付けの工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節としています。本枯鰹節は荒節からさらにカビ付けと乾燥(天日干し)を繰り返すため、つくるのに手間と時間がかかります。

荒節の工程に加えて3~5ヶ月かけじっくりと作り上げた本枯鰹節は、長い時間をかけることで芳醇な香りとなり、魚臭さが弱まり、味に深みが出ます。

高級料亭などでよく使われる、本枯鰹節だし特有の上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



■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



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・會田までお願い致します。

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