

報道関係者各位

2021年5月31日
株式会社にんべん

夏限定「ネバネバ冷やしうどん」「鯛茶漬け ごまだれ仕立て」新登場 「日本橋だし場 はなれ」6月発売メニューのご案内

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、季節を感じるメニューを提供しております。かつお節だしを効かせ、こだわりぬいた変幻自在のだし料理の数々をご堪能ください。

■6月～新登場のレギュラーメニュー

鯛茶漬け ごまだれ仕立て

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥1,400(税込)

ごまだれに漬け込んだ鯛のお茶漬けです。かつお節だしをかけ、薬味と共に楽しみください。



■商品開発担当者の声



直販事業部3課
飲食事業担当
係長 山下廣大

「鯛茶漬け ごまだれ仕立て」の開発エピソードをご紹介します。

開発のきっかけは、和食の定番メニューである鯛茶漬けに、にんべんのかつお節だしを加えれば、最高のお茶漬けになるのではと思ったことです。

一番のこだわりポイントは“ごまだれ”で、つゆの素ゴールドを使用し、かつお節だしの風味とオリジナル感のある“ごまだれ”に仕上げました。また、主食材の鯛には、餌に生姜を混ぜて臭みのないよう飼育した鯛を使用しています。

■6～8月のだし炊き込み御膳

古典

蛸と枝豆の炊き込みご飯

<1合>1～2人前 ¥1,530(税込)
蛸と旬の枝豆を、彩りよく炊きあげました。



「日本橋だし場 はなれ」自慢のかつお節だしを効かせた定番和風の
“古典技”メニューのだし炊き込みご飯をご用意しております。



※写真はイメージです ※単品のオーダーはディナー限定です

だし炊き込み御膳

ランチ ¥2,040(税込) ディナー ¥2,750(税込)

数量限定のメニューです。

(上記「だし炊き込みご飯」がセットになります)

〔だし炊き込みご飯/汁物/惣菜/香の物/デザート〕

一つ一つ炊き上げた、だしが効いた炊き込みご飯を
メインに、惣菜とデザートがセット。

ごはんは熱々のだしをかけて、だし茶漬けとしても
お楽しみいただけます。

■6~8月のだし椀

古典

海老真丈とあおさのすまし汁

¥660(税込)

プリプリとした海老の真丈入りだし椀です。
あおさとかつお節だしの香りをお楽しみください。



はなれ

鶏団子と有機大豆のミネストローネ

¥660(税込)

鶏団子と有機大豆を使用し、
かつお節だしで仕上げたミネストローネです。



かつお節だしを効かせた定番すまし汁や味噌汁を中心とした“古典技”メニューと
かつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューを常時ご用意しております。

■6~8月の炊き物

肉料理

白だし仕立ての肉じゃが

¥900(税込)

具材にしっかりと味がしみ込んだ彩り鮮やかな
白だし仕立ての肉じゃがです。



魚料理

メカジキのおろしポン酢がけ

¥950(税込)

ふっくら炊きあげたメカジキに、
おろしぽん酢をかけました。



和食の基本である一汁三菜。そのなかで一品となる炊き物を、かつお節だしを効かせてご用意しました。
かつお節だしの風味に満たされながらバランスのいい食事をお楽しみください。

■6~8月の麺類

とろろとモロヘイヤの冷やしネバネバうどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥1,100(税込)

ネバネバ食材の夏にぴったりな冷やしうどんです。

※低糖質麺に変更可能です。



■6~8月の甘味

三種盛り御膳

(わらびもち・水羊羹・日向夏のシャーベット)

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥1,530(税込)

三種類の甘味と緑茶がセットになった御膳。



■日本橋だし場 はなれ

「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し、“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

※最新の営業時間はいんべんHPをご確認ください



いんべんは、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》

株式会社いんべん 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】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817