

2022年3月吉日
株式会社 にんべん

味噌専門店の厳選味噌を使用した コクのある逸品
「ねぎ味噌バターかつぶしめし」
「日本橋だし場 本店」にて 3月1日～3月31日限定販売

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、東京・亀戸に本店を構える味噌専門店「佐野みそ」より仕入れた「金亀子みそ赤」を使用した「ねぎ味噌バターかつぶしめし」を、3月1日(火)～3月31日(木)の期間限定で販売いたします。



ねぎ味噌バターかつぶしめし

¥300(税込)

あつあつ白米に削りたての本枯鰹節をたっぷりのせ、東京・亀戸に本店を構える味噌専門店「佐野みそ」より仕入れた「金亀子みそ赤」、バター、ネギをトッピングしました。

佐野みそ「金亀子みそ赤」とは

新潟県産もち米をふんだんに十二割と北海道産大豆を使用し長期熟成させ作られた味噌です。もち米の甘みと大豆のうま味のバランスがよいのが特徴です。



提供時間:11:00～14:00

販売期間:3月1日(火)～3月31日(木)

※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 (にんべん 日本橋本店 稲垣ひかる)

今回、東京・亀戸に本店を構える味噌専門店「佐野みそ」様より厳選して仕入れた味噌を期間限定で販売する「お味噌汁祭り 2022」が、にんべん 日本橋本店で開催されることに伴い、3月は「佐野みそ」様の味噌を使用したかつぶしめしを考案しました。金亀子みそ赤は、素材の甘みとうま味のバランスが良く、お味噌汁はもちろん、かつぶしめしのようなご飯ものにも合うと思い選定しました。厳選された味噌とバターがマッチしたコクのある逸品を、ぜひご賞味ください。

■「佐野みそ」について

昭和9年創業、東京・亀戸に本店を構える味噌専門店です。

「伝統と創造」を創業以来の理念とし、日本の伝統食材であり、人と人の絆や想いを繋ぐ「味噌」「みそ汁」の文化を守り創りつづけています。

味噌のエキスパートとして約70種類の味噌を取り扱い、社内資格の「噌ムリエ」制度によって育てられた味噌のプロによる接客が佐野みそのおもてなしです。

また、本店に構えるイトインのみそ汁サロン「味苑」では、厳選素材と季節の具材とともに、こだわりのみそ汁も召し上がっていただけます。

住所：東京都江東区亀戸 1-35-8

TEL：03-3685-6111

営業時間 10:00～18:00(味苑 11:00-15:00)



東京 亀戸

佐野みそ

■日本橋だし場について

日本橋だし場は、2010年のCOREDO 室町1開業に際し、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてオープンした鰹節専門店にんべんの飲食業態です。

1杯100円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。

「かつお節だし」や月替わりの「だしスープ」、「かつおぶしめし」などの各種メニューには、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を使用しています。



■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、カビ付けと日乾の工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節と呼んでいます。荒節から裸節、さらにカビ付けと日乾(天日干し)を繰り返す、4～6ヶ月かけじっくりと仕上げた本枯鰹節は、魚臭さの少ない芳醇な香りとなります。高級料亭などでもよく使われる、本枯鰹節ならではの上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



■にんべん店舗紹介

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