

報道関係者各位

2022年7月吉日
 株式会社にんべん

夏にぴったり、ひんやり和スイーツ

「ECO EDO 日本橋 2022 ～五感で楽しむ、江戸の涼～」コラボメニュー

「日本橋だし場 本店」「日本橋だし場 はなれ」にて7月8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)は、COREDO 室町1の「日本橋だし場 本店」、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、「夏」をテーマにした期間限定メニューを新発売いたします。日本橋エリアで2022年7月8日(金)より開催されるイベント「ECO EDO 日本橋 2022 ～五感で楽しむ、江戸の涼～」の企画のひとつ、日本橋の約160店舗による浴衣でおさんぽにぴったりなメニューが大集合する「夏のおさんぽメニュー」での展開となります。



■日本橋だし場アイスクリーム焙煎黒胡麻餡のせ

¥400(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 本店」

販売期間:7月8日(金)～9月4日(日)

提供時間:11:00～18:00

つゆの素をかけたバニラアイスに、甘さ控えめな焙煎黒胡麻餡、もちもちの白玉、一口もなかを彩りよくトッピングしました。

※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)

夏がテーマのメニューということで、風味と見た目の両方で楽しめて美味しく“涼”をとっていただける和風アレンジのアイスクリームを考案しました。日本橋だし場らしさを出すため、バニラアイスにつゆの素をかけて和風で甘じょっぱい味わいに仕立てています。もちもちの白玉と甘さ控えめな焙煎黒胡麻餡はそんな和テイストのアイスクリームにぴったりです。一口もなかに乗せてパリパリとした食感もお楽しみください。

■白桃あんみつ

¥ 900(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 はなれ」

販売期間:7月8日(金)~9月4日(日)

提供時間:平日 14:00~L.O 19:00、土日祝 14:30~L.O 19:00

夏を感じられる白桃をあしらった夏季限定のあんみつです。
白桃のシロップをかけて召し上がりください。



■店舗スタッフの声（日本橋だし場 はなれ 係長 山下広大）

夏がテーマのメニューとして、夏が旬の白桃を使用した甘味を考案しました。カットした白桃や白桃シャーベットのほか、3色の白玉やサクランボも添えて色鮮やかな見た目も楽しんでいただけるよう工夫しました。白桃シロップをかけて白桃づくしの一品をお楽しみください。

■「ECO EDO 日本橋 2022 ~五感で楽しむ、江戸の涼~」

期間:2022年7月8日(金)~9月4日(日)

『ECO EDO 日本橋』では、江戸時代に日本橋で育まれた“涼”をとる生活の知恵や工夫を現代流にアレンジした様々なイベントを街中で開催します。“食べて”“香って”“見て”涼をとる「夏限定グルメ」、
“着て”涼をとる「浴衣」、
“見て”“聴いて”涼を感じる「風鈴」など、
日本情緒あふれる納涼気分を五感で体験いただけます。
「夏のおさんぽメニュー」では、“夏”をテーマにしたフォトジェニックなオリジナルスイーツ、フード、ドリンク、グッズを販売。昨年度開催の約3倍となる日本橋エリアの約160店舗もの老舗企業や百貨店、高級ホテルが浴衣でおさんぽを楽しむシーンにぴったりなメニューを提供します。参加店の情報はECO EDO 日本橋公式サイトでご確認いただけます。今年の夏もコロナ禍を踏まえ日本橋ならではの“涼”を安全・安心にお楽しみください。

公式WEBサイト:<https://www.nihonbashi-tokyo.jp/eoedo/>



■にんべん 日本橋本店/日本橋だし場 本店

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



■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

※最新の営業時間はにんべん 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】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817