

報道関係者各位

2020年11月吉日
株式会社にんべん

「日本橋だし場 はなれ」限定メニュー
にんべん独自開発の「かつお塩」で味付けしたミックスナッツ
数量限定の国産酒とともに 12月新発売

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2の「日本橋だし場 はなれ」において、2020年12月1日より、数量限定国産酒2種(ミックスナッツ付き)を新発売いたします。
カジュアルに「本物」のだし料理を味わう空間で、国産アルコール飲料など厳選ドリンクも一緒にお楽しみください。

■12月新発売のお酒・おつまみ

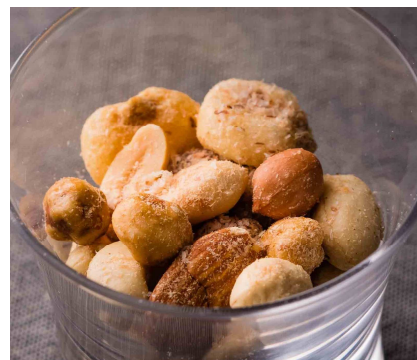


国産カシスリキュール 望月
ソーダ割り:¥800(税込)
紅茶割り・オレンジ割り:¥820(税込)
完熟の青森県産カシスを贅沢に使用したカシスリキュール。
上品で芳醇な味わいです。



国産クラフトジン 季の美
ロック・ソーダ割り:¥800(税込)
煎茶割り:¥820(税込)
日本初のジン専門「京都蒸留所」
が作るジャパニーズクラフトジン。
玉露や柚子、檜など和のエッセンス
を使用した唯一無二の味わいです。

2種類の国産酒は、
数量限定の貴重品!



ミックスナッツ -かつお塩-
左記のご注文に付属する新登場
のおつまみです。
国産酒とともに、本物の本枯鰹節
をカジュアルに味わえる一品。
ぜひ一緒にお楽しみください。

■かつお塩とは

にんべんが1本1本丁寧に選別した本枯鰹節と、沖縄の海水でつくられた食塩を使用した本物のかつお節の美味しさを愉しめる調味塩です。
鰹節の削りや粉末は、空気に触れると急速に酸化して風味が損なわれます。
しかし、「かつお塩」は、HPC(ヒドロキシプロピルセルロース)コーティングという主に医療分野で活用されている技術を食品へ応用し、かつお節をコーティング・マイクロカプセル化しているので、削りたての本来の鰹節の風味を味わえます。



■おすすめドリンクメニュー



金魚

¥670(税込)

焼酎に大葉の香りを移し、炭酸で割って唐辛子を金魚に見立てました。



グリューワイン(ホットワイン)

¥760(税込)

冬季限定のメニューです。赤ワインにシナモンで香りをつけたホットワインで、甘さや香りを豊かに感じられ、体の芯から温めてくれます。



ホット自家製ジンジャー

¥710(税込)

すりおろし生姜と蜂蜜の自家製ジンジャーシロップをお湯で割った、冬に温まる一杯です。

■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。カジュアルに「本物」の鰹節やだしをお客様に味わっていただきたいという想いととも、日本食の新しいスタイルを発信していきます。

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



《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