

2021年10月吉日
株式会社 にんべん

秋の味覚“きのこ”たっぷりのお味噌汁が登場 「日本橋だし場」10月限定だしスープ

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」において、だしスープを月替わりで提供しております。10月は、「麦味噌仕立てのきのこ汁」「あおさ香る野菜たっぷりのすまし汁」「豚肉とキャベツのトロみ汁」の3品を販売いたします。



麦味噌仕立てのきのこ汁
¥360(税込)
83 kcal/250gあたり
きのこたっぷりのしょうが香る
甘口のお味噌汁です。



あおさ香る野菜たっぷりのすまし汁
¥360(税込)
42 kcal/250gあたり
あおさの香り豊かなかつお節だしがきいた
しょうゆ仕立てのスープです。



豚肉とキャベツのトロみ汁
¥360(税込)
129 kcal/250gあたり
春雨が入ったコクのある甘辛い
しょうゆ仕立てのスープです。

※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。

※「日本橋だし場 丸ビル店」では週替わりで上記より一品ずつ販売いたします。

■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



日本橋だし場 丸ビル店

住所：東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング地下1F

TEL：03-3211-0421

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・會田までお願いいたします。

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