

報道関係者各位

2021年7月吉日
 株式会社にんべん

涼を楽しむ“金魚”モチーフ

「ECO EDO 日本橋 2021 ～五感で楽しむ、江戸の涼～」限定テイクアウトメニュー
 「日本橋だし場 本店」「日本橋だし場 はなれ」にて7月16日(金)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、「金魚」をテーマにした、この夏限定のテイクアウトメニューを新発売いたします。日本橋エリアで7月16日(金)より開催するイベント「ECO EDO 日本橋 2021 ～五感で楽しむ、江戸の涼～」の、食テイクアウト企画「金魚スイーツ&バルさんぽ」での展開となります。



■日本橋だし場アイスクリーム～金魚～

¥340(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 本店」

販売期間:7月16日(金)～9月12日(日)

提供時間:11:00～18:00

濃厚なオリジナルアイスに、きなこ最中、金魚の形の黒糖寒天をトッピングしました。

最中にアイスクリームを挟んで召し上がりください。



※記載の価格はテイクアウト価格です。イトインの場合は異なる税率が適用となります。

■冷やし白滝のだしヌードル

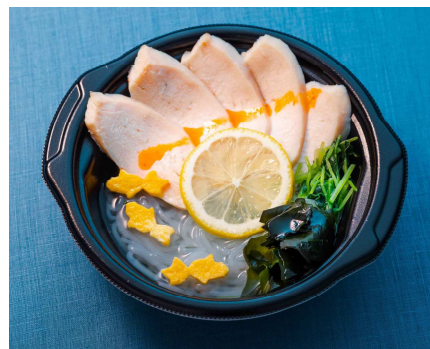
¥700(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 はなれ」

販売期間:7月16日(金)～9月12日(日)

提供時間:14:00～L.O 30分前まで

糖質の低い白滝・サラダチキンの冷やだしヌードルに、金魚の形の薄焼き卵をトッピングしました。



■金魚ジンジャーエール

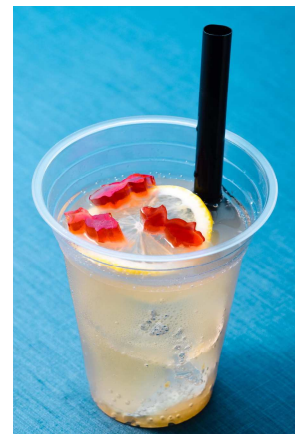
¥500(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 はなれ」

販売期間:7月16日(金)~9月12日(日)

提供時間:14:00~L.O 30分前まで

金魚の形の寒天を浮かべた自家製ジンジャーエールです。



■「ECO EDO 日本橋 2021 ~五感で楽しむ、江戸の涼~」

期間:2021年7月16日(金)~9月12日(日)

『ECO EDO 日本橋』では、江戸時代に日本橋で生まれた“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。今年は、コロナ禍での実施となるため、“日本橋の夏さがし”をテーマに、街歩きをしながらテイクアウトを中心とした夏のグルメを楽しむ企画をご用意いたしました。日本橋の食テイクアウト企画「金魚スイーツ&バルさんぽ」では、日本橋地域の商業施設・老舗店舗などで、一昨年も大人気だった金魚をモチーフにしたフォトジェニックなスイーツメニュー、バルメニュー、ドリンクメニューを提供します。参加店の情報は ECO EDO 日本橋公式サイトのマップ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/ecoedo/>

■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 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