

2021年5月31日
株式会社 にんべん

初夏にぴったりの食材使用！ だしの香りで心もお腹も満たされる だし専門店の本格だしスープ
「日本橋だし場」6月のだしスープ

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。6月は、「細切り豚肉入りお味噌汁」「あおさ香る野菜たっぷりのすまし汁」「さっぱり梅風味のだしスープ」の3品を販売いたします。



細切り豚肉入りお味噌汁

¥360(税込)

110kcal/250gあたり

豚肉、さつまあげ、椎茸などが入った白味噌仕立てのお味噌汁です。



あおさ香る野菜たっぷりのすまし汁

¥360(税込)

42kcal/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だしスープです。



さっぱり梅風味のだしスープ

¥360(税込)

76kcal/250gあたり

国産つぶし梅を使用し、塩麴の旨みを引き出したさっぱりとしただしスープです。

※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

■商品開発担当者の声



研究開発部 阿武浩平

6月のだしスープ3品の開発経緯をご紹介します。想いの詰まった3品それぞれを、ぜひご賞味ください。

- ・「細切り豚肉入りお味噌汁」: かつお節だしを活かしたものが多く沖縄の郷土料理「いなむどうち」に着目し、日本橋だし場の一品としてアレンジしております。
- ・「あおさ香る野菜たっぷりのすまし汁」: 日本橋だし場の定番品「けんちん風すまし汁」に磯の香りを加え、初夏をイメージして仕上げしております。
- ・「さっぱり梅風味のだしスープ」: 梅ベースに塩こうじを加え、さっぱりとまろやかに、じめじめした季節でもすっきりと召し上がっていただけるように考えました。

■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、本枯鰹節の削り実演や、「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・會田までお願いいたします。

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