

報道関係者各位

2022年3月吉日
株式会社にんべん

「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」限定メニュー

「春色さくら団子花削り節のせ」「春のだし茶漬け膳」

「日本橋だし場 本店」「日本橋だし場 はなれ」にて販売

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」「日本橋だし場 はなれ」にて、2022年3月18日(金)~4月10日(日)まで開催するイベント「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」の「桜メニュー」企画として、「桜」をテーマにした限定メニューを販売します。



■春色さくら団子花削り節のせ(かつお節だし付き)

(「日本橋だし場 本店」にて提供)

価格:税込 380 円

さくら餡とだし餡を合わせた甘さ控えめで食べやすい一品に仕上げました。
セットのかつお節だしも一緒に召し上がってください。

※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。

※販売時間:11時~16時

※数量限定につき、売り切れの際はご容赦ください。



■春のだし茶漬け膳

(「日本橋だし場 はなれ」にて提供)

価格:税込 1,200 円

香ばしく焼きあげた桜海老と、
桜の香りをお楽しみいただけるだし茶漬け膳です。

※販売時間:平日 14:00~LO 土日祝 14:30~16:30、17:00~LO

■「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」

3月18日(金)~4月10日(日) 日本橋地域で開催
今年で9回目の開催となる「SAKURA FES NIHONBASHI」は、
日本橋から食文化としての「新たなお花見体験」を提案する
イベントです。日本橋エリアの約200店舗が、“桜”をテーマに
した限定メニューを展開します。

公式 WEB サイト: <https://www.nihonbashi-sakurafes.art/>



■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



■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・森までお願いいたします。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817