

報道関係者各位

2022年3月吉日
株式会社 にんべん

“チョコ×かつお節”ほんのりピターでコクのある惣菜
かつお節入り「和風ぼてとサラダ ホワイトチョコレート」
「一汁旬菜 日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」にて3月11日～14日販売

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、「一汁旬菜 日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」において、かつお節とチョコレートを掛け合わせた新感覚の惣菜、「和風ぼてとサラダ ホワイトチョコレート」を2022年3月11日(金)～3月14日(月)の期間限定で販売いたします。



和風ぼてとサラダ ホワイトチョコレート

販売期間:2022年3月11日(金)～3月14日(月)

価格:税込 300円(税抜 278円)

かつお節入りの和風ぼてとサラダに、ココアパウダーを混ぜ合わせ、ミルクの清涼感とカカオのコクが絶妙なホワイトチョコレートをトッピングしました。

ほんのりピターなぼてとサラダに、ホワイトチョコレートの甘さとコクが絶妙にマッチし、お酒のおつまみにも、トーストやコーヒー、紅茶のお供にも合います。

家族や大切な人と一緒に、いつもと一味違うホワイトデーをぜひ味わってください。

■商品開発担当者の声

「和風ぼてとサラダ ホワイトチョコレート」は、バレンタイン期間に販売した「和風ぼてとサラダ チョコレート」のホワイトデーバージョンです。

商品開発のきっかけは、店舗でのバレンタイン企画にあわせた営業からの提案でした。販売中のぼてとサラダの見た目がアイスクリームに似ている点も面白いと思い、開発に至りました。チョコレートのトッピング方法を考える過程で、ぼてとサラダを小さいボールにしてチョコレートでコーティングするなど試行錯誤し、最終的に販売時にも形状が維持できるこの形となりました。

ココアパウダーを混ぜたベースのぼてとサラダは「和風ぼてとサラダ チョコレート」と同じですが、トッピングのホワイトチョコレートの方が少し甘いため、一味違う不思議な組み合わせを楽しんでいただけます。

見た目と味の両方を楽しめる商品となっておりますので、これって？なに？と興味をもっていた方にぜひオススメしたい商品です。

■販売店舗

だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」

一汁旬菜



一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店

住所：神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1

JR 横浜タワーCIAL 横浜 地下 2F

TEL：045-322-0241

一汁旬菜 日本橋だし場 ニュウマン新宿店

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55

ニュウマン新宿 2F エキナカ

TEL：03-3355-0246

「一汁旬菜 日本橋だし場」は、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてにんべんが 2010 年にオープンした「日本橋だし場」が手掛けるだしの惣菜専門店です。“うま味のある、上質な食事を。”コンセプトにした新業態で、和のジャンルにとらわれないかつお節だしの効いたお弁当や惣菜を取り扱っています。現在、横浜・池袋・新宿・二子玉川の 4 エリアへ出店。栄養バランスの優れた日本の食事スタイルである一汁三菜を基本に、だしのうま味と旬の素材を活かした新しい日本の食事を提案していきます。

お弁当専門店「日本橋だし場 OBENTO」



BENTO

「日本橋だし場 OBENTO」は、「日本橋だし場」が手掛けるお弁当専門店です。かつお節だしで炊き込んだシャンパンゴールド色の「だしご飯」に、旬の食材とかつお節をふんだんに用い、こだわりのだしで炊き込んだ惣菜を合わせ、季節を感じて頂けるお弁当とお惣菜を販売しております。

日本橋だし場 OBENTO エキュート品川店

住所：東京都港区高輪 3-26-27 エキュート品川 1F

Travelers Kitchen

TEL：03-3447-8200

※各店舗の最新営業情報は、にんべん公式 WEB サイトをご確認ください。

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