

2022年7月吉日
株式会社 にんべん

累計販売数 99万杯突破！ 日本橋だし場 本店「かつお節だし」

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、“一汁一飯”がコンセプトのだしコミュニティ「日本橋だし場 本店」の看板商品である、削りたての本枯鰹節で引いた「かつお節だし」が、累計販売数99万杯※を突破したことをお知らせいたします。



■だしコミュニティ「日本橋だし場」で体感 “だしを飲む”というライフスタイル

日本橋だし場 本店は、2010年のCOREDO 室町1開業に際し、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてオープンした鰹節専門店にんべん初の飲食業態です。“一汁一飯”をコンセプトに、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を使用したメニューをテイクアウト中心で提供しています。

この度、日本橋だし場の看板商品である削りたての本枯鰹節で引いた「かつお節だし」が、多くのお客様にご愛顧いただき、累計販売数99万杯※を突破しました。“だしを飲む”という新しいライフスタイルの提案は予想を遥かに超える反響をいただき、オープン当初、「かつお節だし」は1日1000杯以上も売れるほどの人気を集めました。2022年秋冬には、「かつお節だし」の累計販売数が100万杯を突破する予定です。感謝の気持ちを込めて記念キャンペーンも企画中ですのでご期待ください。

今後も日本橋だし場は、本物のだしの美味しさに出会える場として、本枯鰹節の魅力をお客様に直接お届けしてまいります。

※2010年10月から2022年4月末日までの累計販売数

■削りたての本枯鰹節で引いた「かつお節だし」

かつお節だし／かつお・昆布合わせだし

11:00～18:00 提供

レギュラーサイズ(110ml) : ¥100(税込)

L サイズ(230ml) : ¥200(税込)

ぜひ最初のひと口はそのままの純粋なかつお節だしを味わっていただき、お好みで塩、しょうゆを加えて、うま味の相乗効果、美味しさの広がりを感じてください。



■和と洋の融合 トマトやクリーム仕立てのかつお節だしも展開中



トマト仕立て

本枯鰹節だしを甘味と酸味のある
トマト風味に仕立てました。



クリーム仕立て

本枯鰹節だしをほんのりとした
甘みとコクのある洋風のクリーム
風味に仕立てました。



みそ仕立て

本枯鰹節だしを、合わせみそによる
まろやかでコクのあるみそ風味に
仕上げました。

各種 14:00～18:00 提供

レギュラーサイズ(110ml) : ¥150(税込)

L サイズ(230ml) : ¥300(税込)

■カビ付けと天日干しで熟成した「本枯鰹節」

にんべんの場合は、カビ付けと天日干しの工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節と呼んでいます。荒節から裸節、さらにカビ付けと天日干しを繰り返し、4～6ヶ月かけじっくりと仕上げた本枯鰹節は、魚臭さの少ない芳醇な香りとなります。高級料亭などでよく使われる、本枯鰹節ならではの上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



■店舗紹介

にんべん 日本橋本店／日本橋だし場 本店

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 本店」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