

報道関係者各位

2021年9月吉日
 株式会社にんべん

秋の味覚を愉しむ だし香るお弁当
「日本橋だし場 はなれ」9月～11月限定テイクアウトメニュー

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2の「日本橋だし場 はなれ」において、かつお節だしを効かせた季節を感じるテイクアウトメニューを提供しております。
 創業 300 余年の鰹節専門店のかつお節やだしのうま味を活かした本格だし弁当を、ぜひご自宅や職場で気軽にお愉しみください。

■9月～11月のだし椀弁当

だし椀弁当 古典

〈きのこ具汁〉

¥600(税込)

大豆の香り、うま味、甘みとかつお節だしの味わいが楽しめるお椀です。

※「具」とは大豆を軽くすり潰したもので、具を味噌汁に入れたものを具汁と言います。

【古典】...かつお節だしを使用した、定番和風の“古典技”メニューです。

だし椀弁当 はなれ

〈チキンとチーズのローストオニオンスープ〉

¥600(税込)

じっくり炒めた玉ねぎとチキンのスープです。

トッピングのチーズを絡めて召し上がりください。

【はなれ】...かつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューです。



■9月～11月の日本橋だし場はなれ弁当

〈森林どりとごろごろ野菜のうま煮〉

¥900(税込)

森林どりと根菜をかつお節だしで甘辛くじっくり煮込んだうま煮が主菜のお弁当です。

かつお節の風味を堪能できるかつぶしめしとかつお節だしを効かせた主菜と副菜が揃った、だしを味わいつくせるお弁当です。

各種お弁当のご注文は、
 11:00～L.O 30分前まで
 受け付けております。



■「日本橋だし場 はなれ」テイクアウトメニューのこだわり

各種お弁当には、別添で「フレッシュパック本枯鰹節物語」と醤油が付いています。「本枯鰹節物語」は、伝統的な製法により作られたかつお節パックです。カビ付けと天日干しを4回以上繰り返した本枯鰹節を使用しています。お好みでご飯にかけて「かつぶしめし」としてお愉しみください。



■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に、にんべん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。

各種お弁当のご注文は、11:00～L.O 30分前まで受け付けております。

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・會田までお願いいたします。

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