

2021年6月30日
株式会社 にんべん

夏こそしっかりとりたい食事 夏野菜オクラ入り だし専門店の野菜たっぷり「豚汁」登場
「日本橋だし場」7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。7月は、「豚汁」「生姜風味 いわしつみれ汁」「春雨入り担々風スープ」の3品を販売いたします。



豚汁
¥360(税込)
127 kcal/250gあたり
信州赤味噌と信州白味噌で味わい深く仕上げたたっぷりの野菜がとれる豚汁です。



生姜風味 いわしつみれ汁
¥360(税込)
67 kcal/250gあたり

真いわしのつみれを使った醤油仕立てのだしスープです。



春雨入り担々風スープ
¥360(税込)
133 kcal/250gあたり

胡麻の風味豊かなコク深い春雨入りだしスープです。

※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

7月のだしスープ3品についてご紹介します。想いの詰まった3品それぞれを、ぜひご賞味ください。

- ・「豚汁」は、野菜をたっぷり使用した日本橋だし場定番の一品に、オクラを加えて夏らしく仕上げました。
- ・「生姜風味 いわしつみれ汁」は、国産真いわしを使用したつみれをメインに、日本橋だし場自慢のかつお節だしを活かしたシンプルな味付けにしております。
- ・「春雨入り担々風スープ」は、かつお節だしを効かせ、和風でピリ辛に仕上げたスープに、春雨を加えることで、暑い夏でもつると召し上がっていただけるよう考えました。

■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、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」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



■店舗紹介

日本橋だし場 丸ビル店

住所：東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング地下1F

TEL：03-3211-0421

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