

2021年11月吉日
株式会社 にんべん

からだの芯から温まる 生姜のきいた和風白湯スープを提供 「日本橋だし場」11月限定だしスープ

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、本枯鰹節を使用しただしスープを月替わりで提供しております。11月は、「生姜風味の鶏白湯スープ」「豆腐となめこの赤だし」「肉だんごと春雨のトロみ汁」の3品を販売いたします。



生姜風味の鶏白湯スープ

¥360(税込)

78 kcal/250gあたり
生姜をきかせた和風
鶏白湯スープです。



肉だんごと春雨のトロみ汁

¥360(税込)

142 kcal/250gあたり

春雨がたっぷり入ったコクのある
甘辛いしょうゆ仕立てのスープです。



豆腐となめこの赤だし

¥360(税込)

61 kcal/250gあたり
八丁味噌と仙台赤味噌を
ブレンドした赤だしです。

※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。

※「日本橋だし場 丸ビル店」では販売商品が異なる場合がございますので、店舗へお問い合わせください。

■日本橋だし場について

日本橋だし場は、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。

1杯100円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。「かつお節だし」や月替わりの「だしスープ」、「かつぶしめし」などの各種メニューには、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を使用しています。



■本枯鰹節について

本枯鰹節には厳密な定義があるわけではなく、にんべんの場合は、カビ付けと日乾の工程を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、さらにカビ付けと日乾(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。高級料亭などでもよく使われる、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

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



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1階

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