

報道関係者各位

2021年3月30日
 株式会社にんべん

**お店に並ばず気軽に味わえる、だし専門店の美味しさ満載のお弁当
 「日本橋だし場 はなれ」4・5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月替わりで提供しております。創業320余年の鰹節専門店の“鰹節”や“だしのうま味”を活かしたお弁当を、ぜひ家や職場で気軽にお楽しみください。

■4・5月の日本橋だし場はなれ弁当

〈厚切り豚肉とごろごろ野菜の旨煮〉

¥900(税込)

じっくり煮込んだごろごろ野菜に豚肉の旨みをしみこませた煮物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惣菜が揃っただしを味わいつくす満足感のあるお弁当です。



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。

■4・5月のだし椀弁当

だし椀弁当 古典

〈イワシのつみれ汁〉

¥600(税込)

いわしのつみれを使用した生姜香るすまし汁です。
 【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

〈あさりの和風白湯スープ〉

¥600(税込)

かつお節だしとあさりのうま味で仕上げた和風の白湯スープです。
 【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。



■「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、別添えの「本枯鰹節物語」と醤油が付いています。
「本枯鰹節物語」は、伝統的な製法に基づいて仕込んだ削り節パックです。
カビ付けと天日干しを4回以上繰り返しました。
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



新型コロナウイルス感染症対策のため、政府および各自治体の方針に伴い、営業時間の変更または休業、一時的に営業形態を変更させていただく場合がございます。最新営業情報は、にんべん公式 WEB サイトにてお知らせいたします。にんべんでは、お客様と従業員の安全を最優先に考え、感染拡大を抑止するために必要な取り組みを継続して参ります。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解、ご協力のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

《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・會田までお願い致します。

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