

報道関係者各位

2021年11月吉日
 株式会社にんべん

「桜えび」など、しずおか直送の特産品を活かした逸品の数々！

「日本橋 しずおか食堂」 期間限定コラボメニュー

「日本橋だし場 本店」「日本橋だし場 はなれ」にて新発売

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1の「日本橋だし場 本店」、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、しずおか直送の特産品を活かした期間限定のメニューを11月8日(月)より発売いたします。日本橋エリアで11月8日(月)より開催するイベント「日本橋 しずおか食堂」での展開となります。

■しずおか尽くしかつぶしめし

¥300(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 本店」

販売期間:11月8日(月)~12月7日(火)

提供時間:11:00~16:00 ※なくなり次第終了

静岡特産の桜えびやしらす、わさびに、にんべんの本枯鰹節を添えました。

※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。



■しずおか食堂 だし炊き込み御膳

¥3,500(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 はなれ」

販売期間:11月8日(月)~12月7日(火)

提供時間:

ランチ(11:00~14:00)・ディナー(17:00~20:00 ※L.O 19:00)

桜えびのだし炊き込みご飯を中心に焼津のまぐろやあさはた蓮根、藤枝産トマトなど、しずおかの食材を豊富に盛り込みました。

〈内容〉桜えびの炊き込みご飯、ホホホタケ(はなびらたけ)のお吸物、まぐろのカルパッチョだしジュレがけ、だし漬けトマト、焼き野菜の七王七味ディップソース(あさはた蓮根、折戸なす、椎茸)、和三盆パンナコッタ藤里梨ソースがけ、
 薬味:おろしわさび、香の物:伊太の梅干し・ほととぎす漬け、
 1ドリンク付き(日本酒/サイダー/お茶のいずれか)

※仕入れ状況により、一部メニューを変更する場合がございます。



■店舗スタッフの声



日本橋本店
 稲垣ひかる

しずおかの特産品をたくさん使用したヘルシーなかつぶしめしをテーマに、静岡産釜揚げしらす、釜揚げ桜えび、わさびを使用した「しずおか尽くしかつぶしめし」を考案しました。わさびは、香りは強いですが辛みは控えめなのが特徴で、「日本橋だし場 本店」ですりおろしたものを使用します。しずおかの特産品を堪能できるかつぶしめしを、ぜひご賞味ください。

今回このような素敵な企画でしずおかの素晴らしい食材に触れられ私自身とても良い勉強になりました。素材本来の美味しさを伝えられるように「しずおか食堂 だし炊き込み御膳」を考案致しました。桜えびの炊き込みご飯は開発段階では他の食材も炊き込んでいましたが、桜えびだけのほうが美味しさをダイレクトに伝えられとてもおいしく仕上がりました。ぜひご賞味ください。



日本橋だし場 はなれ
料理長 小久貫 玄

■「日本橋 しずおか食堂」

開催日時:2021年11月8日(月)~12月7日(火)

「日本橋 しずおか食堂」は、しずおか中部連携中枢都市圏(静岡市、島田市、焼津市、藤枝市、牧之原市、吉田町、川根本町)、NPO 全国街道交流会議主催のもと、日本橋エリアで開催される期間限定のイベントです。

徳川家康公ゆかりの静岡市産わさび、折戸なす、あさはた蓮根、興津鯛や、漁港直送の桜えびやしらす、鰹、マグロにうなぎまで、しずおか自慢の素材を使い、日本橋の名店の店主や料理長が腕をふるった期間限定の特別メニューをたくさん取り揃えました。

江戸時代、五街道の起点だった日本橋。水運の拠点で魚河岸もあり、幕府や大名家御用達の菓子店や鰹節問屋、海苔問屋が軒を連ねる食文化の発信地でした。「日本橋 しずおか食堂」には、日本橋を代表する老舗からフレンチやイタリアンの名店、街の洋食屋から居酒屋まで、様々なジャンルのお店が参加し、日本橋とつながるしずおか東海道直送の特産品を活かした創作メニューの数々をお楽しみいただけます。

■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 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。

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・會田までお願い致します。

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