

報道関係者各位

2020年7月吉日
株式会社 にんべん

日本料理店「季旬 鈴なり」とコラボレーション 夏にぴったりの冷やしグルメ
だしコミュニティ「日本橋だし場」限定「飲む茶碗蒸し」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、2020年7月23日(木)より、新宿荒木町にある日本料理店「季旬 鈴なり」店主 村田明彦氏監修による夏のコラボレーションメニュー「飲む茶碗蒸し」を にんべん 日本橋本店内「日本橋だし場」にて期間限定で新発売いたします。



飲む茶碗蒸し 300円(税込)

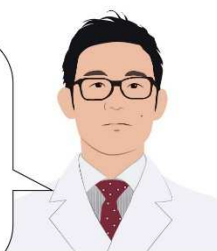
■商品概要

「飲む茶碗蒸し」は「季旬 鈴なり」店主 村田明彦氏と にんべんの「日本橋だし場」がコラボレーションした夏にぴったりの新感覚冷やしグルメです。「だし」をより多くの方に気軽に楽しんで頂きたいという村田氏の想いから、この度のコラボレーションが実現しました。ストローで飲め、飲み歩くにも丁度良い、ひんやりなめらかな新触感飲料としての茶碗蒸しが誕生しました。だしを知る・味わう・楽しむ場、だしコミュニティ「日本橋だし場」ならではの一品です。

本商品は、「にんべん 日本橋本店」内の「日本橋だし場」でテイクアウト限定発売です。

開発者の声

一般的にスプーンで食べる茶碗蒸しをストローで飲むという新しい形に作り変えるにあたり、卵とだしの割合をいちから見直しました。ストローで飲みやすいだけでなく、だしと相性が良い「クリスマス島の塩」で味付けをし、卵と本枯鰹節だしが引き立つ配合、そして滑らかな食感にもこだわった商品です。ドリンクのように手軽に持ち歩くことができる新しい茶碗蒸しをお楽しみください。



研究開発部
係長 榎原丈

クリスマス島の塩とは？

クリスマス島はキリバス共和国の島々のひとつで、人が住む場所としては日付変更線の一番東に位置しており世界で一番早く新しい朝を迎える島です。およそ3か月かけて自然の力で出来上がる「クリスマス島の塩」は、ミネラルをはじめとする栄養分が豊かで、かつお節だしの香りやうま味がいっそう引き立ち相性抜群です。



■季旬 鈴なり 村田明彦 店主



祖父がふぐ屋を経営していたことから料理人を目指す。老舗日本料理店で13年修業を積んだのち、2005年に独立。新宿区荒木町に「季旬 鈴なり」を開店、店名の「鈴なり」は娘と息子の名前からつけたもの。お客様の笑顔を至上の喜びとし、移り行く季節に対する侘び寂びをお料理で感じていただけるようなお料理が味わえます。

【季旬 鈴なり】

住所：東京都新宿区荒木町7

TEL：03-3350-1178

営業時間：18:00～23:00

■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、本枯鰹節の削り実演や、「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



《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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817