

報道関係者各位

2021年6月3日
株式会社 にんべん

「日本橋だし場 OBENTO エキュート品川店」夏季限定新商品 夏の味覚「鰻」を愉しむお弁当2種 6月1日新発売

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、2021年6月1日(火)よりJR 東日本品川駅構内のエキナカ商業施設エキュート品川1階「トラベラーズキッチン」内「日本橋だし場 OBENTO」において、夏季限定「夏のだし炊き込み膳弁当(鰻蒲焼)」「おだして食べる鰻と鱧の二色重」を新発売いたします。



夏のだし炊き込み膳弁当(鰻蒲焼) 1,500円(税込)

6月1日～8月31日の期間限定商品

季節の変わり目である土用の丑の日や夏の時期に食べるスタミナ食材として馴染みのある鰻。この時期限定のだし炊き込み膳弁当の主菜を、鰻の蒲焼に仕上げました。他にも、豚角煮、鶏つくね串、煮しめ、ふき煮、ひじきサラダ、いんげんごま和え、かつお生姜、炒り玉子と、かつお節だしを効かせた惣菜が満載の、ボリュームたっぷりなお弁当です。

「日本橋だし場 OBENTO」自慢のだしで炊き上げたご飯とともに、夏の味覚をご堪能ください。



おだして食べる鰻と鱧の二色重 1,500円(税込)

6月1日～8月31日の期間限定商品

夏の味覚「鰻蒲焼」と「炙り鱧」を主菜に、だし焼き玉子やだし炊き込みご飯を詰めました。かつお節だしが香るトロリとした“だし餡(だしとろり)”をかけて、素材の美味しさと豊かなだしの風味をお愉しみください。



■日本橋だし場 OBENTOとは

鰻節専門店にんべんが手掛けるだしコミュニティ・だし専門店「日本橋だし場」ブランドのお弁当専門店です。品川駅を利用する旅行者やオフィスワーカーの方々に向けかつお節だしをきかせた多様なお弁当や惣菜を販売しております。本店舗では旬の食材とかつお節やかつお節だしもふんだんに使用し、季節を感じて頂けるお弁当とお惣菜を販売いたします。また、鰻節＝和食のイメージが強いですが、和食にこだわらず洋の要素も盛り込み「日本橋だし場 OBENTO」ならではのお弁当をご用意しております。

■店舗情報



日本橋だし場 OBENTO エキュート品川店

住所: 〒108-0074

東京都港区高輪 3-26-27 JR 東日本 品川駅構内

TEL/FAX: 03-3447-8200

営業時間: 最新の営業時間は、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】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817