

報道関係者各位

2020年9月吉日  
株式会社 にんべん

日本橋だし場 OBENTO エキュート品川店  
だし専門店の秋の味覚を楽しめる「秋のだし炊き込み膳弁当」含む  
弁当2種 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9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階の「トラベラーズキッチン」内「日本橋だし場 OBENTO」において季節限定弁当「秋のだし炊き込み膳弁当」を含む弁当を新発売いたします。

秋のだし炊き込み膳弁当(鮭西京焼き) 1,500円(税込)



9月1日～11月30日の期間限定商品  
今では年中食べることのできる鮭ですが、鮭の旬は秋(9月～11月)。身が締まって美味しさが増した鮭を「秋鮭」と呼び好まれています。  
この時期限定のだし炊き込み膳弁当の主菜を、鮭の西京焼きに仕上げました。だしで炊き上げたご飯と栗やきのこなどの秋の味覚と一緒にご堪能ください。

九州産「華味鳥」とり天・そぼろ弁当 980円(税込)



9月1日～通年商品として販売  
九州産の銘柄鶏「華味鳥」を贅沢に使用したお弁当です。「華味鳥」の特徴は、専用飼料を与え、解放鶏舎に拘った飼育方法により鶏独特の臭みが抑えられ旨みをぐっと感じることにあります。  
お弁当に添えている「だしとろり」(かつお節だしに調味液加え餡状にしたもの)をかけ、より旨みが増す自慢のとり天を召し上がりください。



## ■日本橋だし場 OBENTO とは

鰹節専門店にんべんが手掛けるだしコミュニティー・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客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、鰹節＝和食のイメージですが、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

### 《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