

報道関係者各位

2021年12月吉日
株式会社にんべん

厳選素材をだしで蒸し上げる

「だし蒸し^{せいろ}蒸籠御膳」

日本橋だし場 はなれ にて 12月8日(水)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2の「日本橋だし場 はなれ」において、季節を感じるメニューを提供しております。かつお節だしを効かせ、こだわりぬいた変幻自在のだし料理の数々をご堪能ください。

だし蒸し^{せいろ}蒸籠御膳

ディナータイムに提供 ¥3,800(税込)

鮑、車海老、鯛、色とりどりの野菜をだしで蒸しあげました。3種のたれやかつお節をかけて召し上がりください。



店舗からの声

鮑、車海老、鯛などの厳選した素材をだしで蒸し上げる「日本橋だし場 はなれ」ならではの
新メニューです。水蒸気ではなく“だし”で蒸し上げるというスタイルは、当店では初めてになり
ます。ほんのりとだしが香る厳選食材の数々を、だし入りほん酢や、つゆの素入りのごまだ
れ、柚子胡椒だれとともに楽しみください。



日本橋だし場 はなれ
料理長 小久貴 玄

■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に、にんべん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・會田までお願いいたします。

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