

2021年1月28日
株式会社 にんべん

テイクアウトメニュー 絶賛提供中！

だしがきいた「日本橋ミネストローネ」や春を感じる「あおさと筍のすまし汁」

「日本橋だし場」2月のだしスープ

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)では、「一汁一飯」がコンセプトのだしコミュニティ「日本橋だし場」において、だしスープを月替わりで提供しております。2月は、「日本橋ミネストローネ」「あおさと筍のすまし汁」「味噌風味鶏だんご汁」の3品を販売いたします。



日本橋ミネストローネ

¥500(税込)

149kcal/250gあたり

だしと野菜の旨みがつまった
特製の和風ミネストローネです。

※2・3月限定メニュー



あおさと筍のすまし汁

¥360(税込) 70kcal/250gあたり

あおさの香り豊かなかつお節だしがきいた
しょうゆ仕立てのだしスープです。

※2月限定メニュー



味噌風味鶏だんご汁

¥360(税込) 109kcal/250gあたり

信州白味噌仕立て鶏だんご入りのお味噌汁です。

※2月限定メニュー

■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