

2021年10月26日
株式会社 にんべん

ジューシーな具材たっぷり！ ビッグになった冬の定番
季節限定「かつおまん」
だし専門店「日本橋だし場 本店」にてリニューアル発売

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)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 本店」において、「かつおまん」を10月23日(土)より販売いたしました。



かつおまん

¥400(税込)

かつおなまり節をジューシーな具に仕上げ、ふんわりとした皮で包みました。

提供時間:11:00~18:00 ※なくなり次第終了

販売期間:10月23日(土)~

にんべん 日本橋本店では、
持ち帰って楽しめる冷凍の
「かつおまん」も好評販売中！
150g×4個入
¥1,620円(税込)

※記載の価格はテイクアウト価格です。イートインの場合は異なる税率が適用となります。

■商品開発からのこだわりポイント

かつおなまり節をジューシーな具に仕上げ、存分にかつおを味わっていただけるホットメニューです。たけのこやれんこん等の具も種類豊富に入れ、今年の「かつお角煮まん」と比べてボリュームもアップ、満足いただける一品へとリニューアルしました。味付けにもこだわり、うま味あふれる“和風”のかつおまんに仕上げています。

■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、削りたてのかつお節を提供する「日本橋削り場」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



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・會田までお願い致します。

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