

2022年4月吉日
株式会社 にんべん

野菜たっぷりのお味噌汁など3種提供 「日本橋だし場」4月限定だしスープ

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、本枯鰹節を使用しただしスープを月替わりで提供しております。4月は、「野菜たっぷりのお味噌汁」「しょうゆ仕立てつくねのトロみ汁」「生姜風味の鶏白湯スープ」の3品を販売いたします。



野菜たっぷりのお味噌汁
¥360(税込)
114 kcal/250gあたり
白味噌仕立ての味わい深い
お味噌汁です。



しょうゆ仕立てつくねのトロみ汁
¥360(税込)
119 kcal/250gあたり
つくねとシャキシャキ千切り野菜の
だしスープです。



生姜風味の鶏白湯スープ
¥360(税込)
78 kcal/250gあたり
生姜をきかせた和風鶏白湯
スープです。

※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。

※「日本橋だし場 丸ビル店」では、野菜たっぷりのお味噌汁を4月1日～4月28日(土、日除く)、しょうゆ仕立てつくねのトロみ汁を4月1日～8日(土、日除く)・18日～22日、生姜風味の鶏白湯スープを4月11日～15日・25日～28日の期間で販売します。

■日本橋だし場について

日本橋だし場は、2010年のCOREDO 室町1開業に際し、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてオープンした鰹節専門店にんべん初の飲食業態です。1杯100円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。「かつお節だし」や月替わりの「だしスープ」、「かつぶしめし」などの各種メニューには、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を使用しています

■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



日本橋だし場 丸ビル店

住所：東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング地下 1 階

TEL：03-3211-0421

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・小幡・會田までお願いいたします。

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