

報道関係者各位

2021年6月11日
 株式会社 にんべん

**「一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店」開業一周年記念商品
 夏にぴったりな「だしピクルス」と、彩り豊かな「惣菜盛り合わせ」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、「一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店」開業一周年記念商品として、「だしピクルス」と「惣菜盛り合わせ」を2021年6月1日(火)より新発売し、6月20日(日)より「日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」「一汁旬菜 日本橋だし場」各店にて順次発売いたします。



だしピクルス 300円(税込)

販売期間:2021年6月1日~「一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店」にて販売
 2021年6月20日~「日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」
 「一汁旬菜 日本橋だし場」各店にて順次販売予定
 だしが効いた夏野菜(赤ピーマン、黄ピーマン、ナス、ズッキーニ)のピクルスをゼリー寄せにしました。彩り豊かな夏野菜と、酸味の効いただしとの相性が抜群な、暑い夏に食べたくなる一品です。



惣菜盛り合わせ 500円(税込)

販売期間:2021年6月1日~「一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店」にて販売
 2021年6月20日~「日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」
 「一汁旬菜 日本橋だし場」各店にて順次販売予定
 かつお節だしが効いた彩り豊かな惣菜の盛り合わせです。
 こちらひと皿で存分にかつお節だしの風味を愉しんでいただけます。
 内容:いんげんごま和え、金平ごぼう、照り焼きチキン、だし焼き玉子、和風ぼてとサラダ、
 パスタサラダ、かまぼこ磯辺揚げ



■担当者の声(直販事業部1課 一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店担当 真野彩美)

「一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL 横浜店」が開業一周年を迎え、まずは今までご来店いただいたお客様に感謝を申し上げます。

開業一周年記念商品として考案した「だしピクルス」は、夏に合うメニュー、かつ、にんべんの強みであるだしをたっぷり使用した惣菜を作りたいという想いから考案しました。「惣菜盛り合わせ」は、「一汁旬菜 日本橋だし場」の定番商品「おかず盛り合わせ」をもとに、お客様の目に留まる彩り・見栄えのよい商品で、かつ、お客様によりお買い求めいただきやすい価格(今回はワンコインでお買い求めできます)を目指し、原価の交渉はもちろんのこと、お客様が手に取っていただくシーンを想像しながら、彩りを意識して開発をおこないました。

開業一周年を迎えるにあたり、POP や CIAL 横浜店独自のチラシ作成、また SNS の開設を行う予定です。これまでにご来店いただいたお客様にもより満足いただけるような商品提案・お店づくりを行ってまいります。そして、まだご来店いただいたことのないお客様にも「一汁旬菜 日本橋だし場」の商品を召し上がっていただき、だしのおいしさを味わっていただければと思います。

■惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」

「一汁旬菜 日本橋だし場」は、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとして、にんべんが2010年に創業の地である東京・日本橋にオープンさせた「日本橋だし場」が手掛ける、惣菜専門店です。“うま味のある、少し上質な食事を。だし+旬菜”をコンセプトにした新業態で、和のジャンルにとらわれないかつお節だしの効いたお弁当や、量り売りもできる惣菜を取り扱っています。

ご飯を主食にだしの効かせた汁物、旬の魚や肉を中心とした主菜、季節に収穫される野菜を使った副菜を組み合わせた一汁三菜。栄養バランスの優れた日本の食事スタイルである一汁三菜を基本に、だしのうま味と旬の素材を活かした新しい日本の食事を提案し、ご家庭や日々の食卓に美味しい笑顔をお届けしていきます。

■店舗情報

一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店

一汁旬菜



住所：神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1
JR 横浜タワー CIAL 横浜 地下 2F
TEL：045-322-0241

※各店舗の最新営業情報は、にんべん公式 WEB サイトをご確認ください

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