

報道関係者各位

2021年6月21日
株式会社 にんべん

昨年大好評の冷やしグルメがリッチな味わいで再登場！
つるっと新感覚「飲む茶碗蒸し 2021 本枯鰹節のせ」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、2021年6月21日(月)より、新宿荒木町にある日本料理店「季旬 鈴なり」店主 村田明彦氏監修による夏のコラボレーションメニュー「飲む茶碗蒸し 2021 本枯鰹節のせ」を にんべん 日本橋本店内「日本橋だし場」にて期間限定で新発売いたします。



飲む茶碗蒸し 2021 本枯鰹節のせ 300円(税込)

■商品概要

「飲む茶碗蒸し」は「季旬 鈴なり」店主 村田明彦氏と にんべんの「日本橋だし場」がコラボレーションした夏にぴったりの新感覚冷やしグルメです。2020年7月に期間限定メニューとして発売後、想定の300%を超える売れ行きとなり、TV番組をはじめ様々なメディアで取り上げていただける夏の人気メニューとなりました。今年もより多くの方に楽しんでいただき、日本橋の夏の風物詩となるようさらなる改良を試みました。トッピングに、鰹節のなかでも約半年の時間をかけて作られる本枯鰹節を使用。さらに、たまご感がアップし2020年版と比較して、味わいや風味がリッチになりました。だしを知る・味わう・楽しむ場、だしコミュニティ「日本橋だし場」ならではの一品です。ストローで飲め、飲み歩くにも丁度良い、ひんやりなめらかな新食感ドリンクメニューとなっております。

■だしと相性抜群の「クリスマス島の塩」を使用！

クリスマス島はキリバス共和国の島々のひとつで、人が住む場所としては日付変更線の一番東に位置しており世界で一番早く新しい朝を迎える島です。およそ3か月の時間をかけて自然の力で出来上がる「クリスマス島の塩」は、ミネラルをはじめとする栄養分が豊かで、かつお節だしの香りやうま味がいっそう引き立ち相性抜群です。



■名店「季旬 鈴なり」の村田明彦 店主が監修



祖父がふぐ屋を経営していたことから料理人を目指す。老舗日本料理店で13年修業を積んだのち、2005年に独立。新宿区荒木町に「季旬 鈴なり」を開店、店名の「鈴なり」は娘と息子の名前からつけたもの。お客様の笑顔を至上の喜びとし、移り行く季節に対する侘び寂びをお料理で感じていただけるようなお料理が味わえます。

【季旬 鈴なり】

住所：東京都新宿区荒木町7

TEL：03-3350-1178

営業時間：18:00～23:00

■企画発案者の声(代表取締役社長 13代当主 高津伊兵衛)

今年も村田店主とのお話のなかで販売することが決定し、店舗メンバーや研究室を含め改良点を話し合っていました。いくつかのトッピング案を検討し、飲む際に鰹節の豊かな香りが広がり、「飲む茶碗蒸し」をより美味しく召し上がっていただける本枯鰹節に決定しました。召し上がった際に満足感が得られるよう、ストローを通じて料理としての「茶碗蒸し」を味わっていただけるよう味や触感にこだわっております。

今後も驚きのある商品を検討し、様々な方にかつお節・だしライブを提案していきます。



■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、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



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・だしライブ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