

報道関係者各位

2021年2月10日  
株式会社 にんべん

**新感覚！「ビターな風味×かつお節とチョコの食感」がくせになるおつまみ系惣菜  
バレンタイン期間限定 かつお節入り「和風ぼてとサラダ チョコレート」  
「一汁旬菜 日本橋だし場」「日本橋だし場 OBENTO」にて2月14日まで販売中！**

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」「日本橋だし場 OBENTO」において、かつお節とチョコレートを掛け合わせた新感覚の惣菜、「和風ぼてとサラダ チョコレート」を2021年2月14日(日)まで期間限定で販売しております。



#### 和風ぼてとサラダ チョコレート

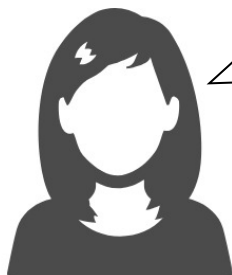
販売期間:2021年1月25日~2月14日

価格:税込300円(税抜278円)

かつお節の厚削り入りの和風ぼてとサラダに、ココアパウダーを混ぜ合わせ、カカオ75%のエキストラビターチョコレートをトッピングしました。

甘さ控えめのおつまみにもぴったりなぼてとサラダですので、甘いチョコレートが苦手な方も楽しめる一品です。家族や大切な人と一緒に、おうちでいつもと一味違うバレンタインをぜひ味わってください。

#### ■商品開発担当者の声



商品開発のきっかけは、店舗でのバレンタイン企画にあわせた営業からの提案でした。販売中のぼてとサラダの見た目がアイスクリームに似ている点も面白いと思い、開発に至りました。チョコレートのトッピング方法を考える過程で、ぼてとサラダを小さいボールにしてチョコレートでコーティングするなど試行錯誤し、最終的に販売時にも形状が維持できるこの形となりました。見ためと味の両方を楽しめる商品となっておりますので、これって？なに？と興味をもっていた方にぜひオススメしたい商品です。

## ■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ていきます。

## ■店舗情報

# 一汁旬菜



### 一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店

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

### 一汁旬菜 日本橋だし場 西武池袋本店

住所：東京都豊島区南池袋 1-28-1  
西武池袋本店 地下 1F 西武食品館(おかず市場)  
TEL：03-5949-5097

※各店の最新の営業時間はいんべん HP をご確認ください

## ■お弁当専門店「日本橋だし場 OBENTO」

「日本橋だし場 OBENTO」は、「日本橋だし場」が手掛けるお弁当専門店です。かつお節だしで炊き込んだシャンパンゴールド色の「だしご飯」に、旬の食材とかつお節をふんだんに用い、こだわりのだしで炊き込んだ惣菜を合わせ、季節を感じて頂けるお弁当とお惣菜を販売しております。

## ■店舗情報



### 日本橋だし場 OBENTO エキュート品川

住所：東京都港区高輪 3-26-27 エキュート品川 1F  
Travelers Kitchen  
TEL：03-3447-8200

### 日本橋だし場 OBENTO 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店

住所：東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ  
ShinQs 東横のれん街 B3F  
TEL：03-6427-5435

※各店の最新の営業時間はいんべん HP をご確認ください

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社いんべん 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](http://www.ninben.co.jp) 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817