


報道関係者各位



2014年9月29日

株式会社 にんべん


にんべん ×  **たいめいけん** × 日本橋 **ゆかり**
 コラボレーションレシピのご案内

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、この度、日本橋人気料理店「たいめいけん三代目、日本橋ゆかり三代目」とのコラボレーションレシピ『**日本橋だしの料理帖**』を発表いたしました。

創業315年の本年を節目に、あらためて“本枯鰹節”や“だし”の楽しみ方そして可能性を、にんべん商品を活用したレシピを通じて伝えます。

レシピは弊社ホームページ内にコーナーを設けて紹介しています(http://www.ninben.co.jp/nihonbashi_collabo/)。

COREDO 室町 2&3 のオープンにより日本橋エリアが注目されている今、同じ日本橋の地で歴史を重ねてきた料理店とのレシピ開発により、『**日本橋の橋=料理と笑顔の架け橋**』として、更なる情報発信をしております。

にんべん商品をとりにれた多彩な料理が、盛りだくさんに掲載されておりますので是非ご覧下さい。



<レシピ使用商品>





日本橋の だし料理帖

にんべんは、江戸元禄十一年の創業以来、本物の親節をつかっただしにこだわり続けてきました。このたびにんべん315周年を記念しまして、日本橋の名店で腕を振るう各店の三代目にご協力いただき「だし」を最大限にいかしただし献立を公開いたします。和の「日本橋ゆかり」と、洋の「たいめいけん」。そしてにんべんのだしがひとつになったこの試み。伝統ある日本橋において、にんべんが和と洋の味の架け橋となり、にんべんが和と洋の魅力を伝えて参ります。皆様のだしの魅力をお伝えして参ります。ぜひご家庭で、にんべんと日本橋の匠による「だし献立」をお楽しみください。



料理はイメージーション、このソースにこれを加えたらもっと面白いかも、茂出木シェフは調理しながら常に進化を考案。「だし、つゆ」など、普通は和と思える素材を、一度経験したらやみつきになる「味」として仕上げていただきました。手早くできるメニューから、おもてなしにぴったりの一品までご紹介しています。

本格的な和食をご家庭で簡単に。フライパンひとつでできるメニューを中心にご紹介しています。基本は、むだなく、シンプルに素材のおいしさを引き出すこと。調理手順の中でも、根菜の皮は剥かない(栄養がつまっています)、灰汁は無理にとらなくてもいいなど、目からウロコのポイントも教えていただきました。

↓ コラボレーションレシピ詳細につきましてはこちらからご覧ください ↓

http://www.ninben.co.jp/nihonbashi_collabo/

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん HP : <http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

TEL : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510 E-mail h-endo@ninben.co.jp