

2014年10月27日

株式会社 にんべん



×



三重県立相可高校

日本橋だし場コラボ 11月汁物メニュー

第三弾【三ヶ月連続】 新発売のご案内

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、日本橋本店に併設する「日本橋だし場」において、三重県立相可高校と共同開発しました汁物メニューを11月1日より発売いたします。
「高校生レストラン」のモデルとなった相可高校調理クラブ、「まごの店」の生徒達がメニューを考案、試作検討を重ね、かつお節だしベースに新しいスープを作り上げました。

記

第三弾!

2014年11月汁物メニュー 360円(税込)

日本橋だし場×三重県立相可高校 コラボメニュー

● 「ぶりの粕汁」

【商品特徴】

石川県産の天然ぶりを使用し、ぶりの旨味を活かした粕汁に仕上げました。
酒粕と京白味噌の甘さ加減が絶妙です。

【具材】

ぶり、大根、ごぼう、にんじん、青ねぎ



11月その他メニューのご紹介

●「具沢山けんちん汁」

【商品特徴】

3種類の野菜と鶏肉・豆腐を風味豊かなしょう油仕立てにしました。

【具材】

豆腐、鶏肉、大根、にんじん、こんにゃく、ごぼう、油揚げ



●「太平燕」

※太平燕＝読みカタカナ「タイピーエン」

【商品特徴】

熊本県のご当地料理の一つ、太平燕をにんべん流にアレンジしました。

鶏がらとかつお節だしが効いたスープが食欲をそそります。

【具材】

緑豆春雨、豚肉、キャベツ、にんじん、うずらの卵、きくらげ



三重県立相可高校調理クラブ「まごの店」

通称「高校生レストラン」、三重県立相可高等学校調理クラブの生徒が40人交代でクラブ活動の一環として運営する。2011年5月～7月まで連続テレビドラマのモデルになった。1日250食を提供し、早朝より県外からのお客で行列が出来る。買い出しは土曜早朝より村林新吾先生と高校生が行う。

「まごの店」及びクラブ員の受賞歴

- 2006年 手作り郷土賞 地域整備部門賞（国土交通省）
- 2007年 全国地産地消優良活動表彰事業 特別賞（農林水産省）
- 2008年 第37回日本農業賞特別部門「食の架け橋賞」大賞（NHK 他）
- 2009年 第7回「ハイ・サービス日本300選」（日本生産性本部）
- 2010年 平成22年度地域づくり総務大臣表彰 優秀賞（総務省）
- 2011年 フードアクション・ニッポンアワード2011 最優秀賞（農林水産省）
第33回サントリー地域文化賞（サントリー）
- 2009年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
- 2010年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
- 2011年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
- 2012年 高校生国際料理コンクール 金メダル 総合2位
しょうゆ レシピ&エピソードコンテスト 高校生の部 最優秀賞
- 2013年 しょうゆ レシピ&エピソードコンテスト 高校生の部 最優秀賞
高校生国際料理コンクール 金メダル 総合1位
全国料理コンテスト 最優秀賞

〈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