

報道関係者各位

2020年2月10日
株式会社 にんべん

鯉節専門店にんべんによる だしと旬菜の惣菜店 新業態「一汁旬菜 日本橋だし場」CIAL横浜にオープン

だしを楽しむ・知る・感じる場「日本橋だし場」を展開する株式会社 にんべん(本社:東京都中央区日本橋/代表取締役社長 高津克幸)は、“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「一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店」を2020年5月30日(土)にCIAL横浜の地下2階にオープンいたします。



一汁旬菜

だ日本
し日本
場橋 DASHU DASHU

にんべんは、だしを楽しむ・知る・感じる場所として2010年に創業の地である東京・日本橋に「日本橋だし場」をオープンいたしました。1杯100円で販売する「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場所として皆さまにご愛顧頂いています。2014年には、“だしのうま味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニング「日本橋だし場 はなれ」を日本橋にオープン。2018年にはドリップ式のだしを提供する「日本橋だし場 Drip」を池袋にオープンし、2019年にはお弁当専門店である「日本橋だし場 OBENTO」を品川にオープンいたしました。

量り売りも出来る惣菜専門店として開店する「一汁旬菜 日本橋だし場」は、にんべんの新業態。和のカテゴリーに縛られないだしの効いた惣菜を通じて、ご家庭や日々の食卓がだしを楽しむ・知る・感じる場所になり、美味しい笑顔がさらに広がっていくことを願っています。

■「一汁旬菜 日本橋だし場」コンセプト

うま味のある、少し上質な食事を。

だし＋旬菜

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の基本です。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。

■CIAL 横浜 概要



CIAL横浜(シアル横浜)

所在地:神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1
営業時間:10:00~21:00(一部ショップ除く)
運営管理:株式会社横浜ステーションビル
アクセス:JR 横浜駅直結

■店舗情報

一汁旬菜



一汁旬菜 日本橋だし場 CIAL横浜店

創業 1699 年(元禄 12 年)鰹節専門店にんべんによる、新業態。旬の食材にだしを効かせた汁物や惣菜を通して新しい日本食のスタイルを提案していく惣菜専門店です

営業時間: 10:00~21:00 (CIAL横浜に準ずる)
CIAL横浜 地下 2 階

《 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・中村までお願い致します。

【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510