

2020年2月28日  
 株式会社 にんべん

具材たっぷり！日本橋だし場の 食べるスープ 春メニュー  
 3月限定 だしスープのご案内

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)では、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』において、だしスープを月替わりで提供しております。3月は、「白味噌仕立て豆乳豚汁」「菜の花入りけんちん風すまし汁」「柚子胡椒風味のカルビスープ」の3品を販売いたします。



**白味噌仕立て  
豆乳豚汁**  
 ¥360(税込)  
 103kcal/250gあたり  
 豆乳を加え、  
 まろやかに仕上げた豚汁です。



**菜の花入り  
けんちん風すまし汁**  
 ¥360(税込)  
 72kcal/250gあたり  
 鶏肉が入った  
 しょうゆ仕立てのスープです。



**ゆずこしょう  
柚子胡椒風味の  
カルビスープ**  
 ¥360(税込)  
 159kcal/250gあたり  
 柚子胡椒が香る  
 和風カルビスープです。

※記載の価格はテイクアウト価格です。イートインの場合は異なる税率が適用となります

**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。

日本橋本店では、本枯鰹節削りの実演販売や、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』も人気です。

営業時間：11:00～20:00 (併設の日本橋だし場は、～19:00)  
 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



《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