

2020年3月26日
 株式会社 にんべん

日本橋の食べるスープ 春の旬を味わうメニューが登場
「日本橋だし場」4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 高津伊兵衛)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。4月は、「深川風あさりのお味噌汁」「しょうゆ仕立てつくねのトロみ汁」「生姜風味の鶏白湯スープ(クコの実入り)」の3品を販売いたします。



**深川風
あさりのお味噌汁**

¥360(税込)

76kcal/250gあたり

濃厚な旨味の

漁師料理風のお味噌汁です。



**しょうゆ仕立て
つくねのトロみ汁**

¥360(税込)

119kcal/250gあたり

つくねとシャキシャキ千切り野菜の

だしスープです。



**生姜風味の鶏白湯スープ
(クコの実入り)**

¥360(税込)

78kcal/250gあたり

生姜をきかせた

和風鶏白湯スープです。

※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、本枯鰹節の削り実演販売や、「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)

※営業時間に変更がある際は、ホームページ上に記載

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