

2015年8月4日
株式会社 にんべん

2015年8月1日（土）東名高速道路上り線 海老名SAに
「日本橋だし場+ EXPASA海老名店」がオープン
TOKYO EDO の入り口で日本の味を再発見！！

 **日本橋だし場+**
NIHONBASHI DASHI BAR 



株式会社 にんべん（東京都中央区、代表取締役：高津克幸）は、2015年8月1日（土）東名高速道路 上り線・海老名SAに、「日本橋だし場+ EXPASA海老名店」をオープンいたしました。日本橋だし場と物販店を融合させた店舗となります。鰹節専門店の「にんべん」が長年にわたって培ってきた“だしの旨味”を東京への玄関口である大型サービスエリアにて発信してまいります。

記

正式名称： 日本橋だし場+ EXPASA海老名店

営業時間： 8時～22時

場 所： 東名高速道路 上り線 海老名SA

【日本橋だし場メニュー】

かつお節だし 1杯 120ml 各 100円 (税込)



削りたての本枯鰹節からとったピュアなだしの深い旨味と芳醇な香りをお楽しみください。

- ・かつお節だし
- ・かつお・昆布合わせだし

かつぶしめし レギュラー150g 各 200円 (税込)

ラージ 200g 各 250円 (税込)



炊き立てのご飯に、削りたての本枯鰹節（こんかつめしは+昆布）をたっぷりかけ、しょうゆをひとたらし。シンプルながら旨味が凝縮された逸品。

- ・かつぶしめし
- ・こんかつめし

汁物メニュー 各 360円 (税込) ※月替わりとなります

8月のメニュー (8月1日～8月31日)



夏の具沢山豚汁

<商品特徴>夏野菜の冬瓜とオクラを加えた、豚汁に仕上げました。

<具材>冬瓜、豚肉、にんじん、ごぼう、こんにゃく



がごめ昆布スープ

<商品特徴>とろとろとした食感が特徴のがごめ昆布を、しょう油仕立てのスープに入れました。

<具材>ズッキーニ、鶏肉、にんじん、ごぼう

【海老名店限定メニュー】

日本橋だし場+ EXPASA 海老名店 限定

海老菜むすび 〈2個入り〉 360円 (税込)



こだわりのだしで炊き上げたご飯の中に桜えびと大根葉を入れ、彩り鮮やかに仕上げた海老名店限定のおむすびです。

日本橋だし場+ EXPASA 海老名店 限定

海老菜玉子焼き 200円 (税込)



こだわりのだしを贅沢に使用し、中に桜えびと大根葉を入れ、彩り鮮やかに焼き上げた海老名店限定の玉子焼きです。

日本橋だし場+ EXPASA 海老名店 限定

海老かつおまん 260円 (税込)



しょう油ベースでじっくりと炊き上げた「かつお角煮」に、ぷりぷりとした食感の「海老」を加え、ふんわりとした皮で包みました。

【日本橋コラボ商品】

日本橋餅（6個入） 本体価格 1,320 円
東京暖簾めぐり（5袋入） 本体価格 500 円
つゆの素ぬれおかき 100g 本体価格 350 円

●日本橋餅 （6個入）

海苔は「山本海苔店」、餅は「榮太樓總本舗」
たれは「にんべん」の材料でこしらえた日本橋餅です。



●東京暖簾めぐり （5袋入）

“東京暖簾めぐり”は歴史・伝統のある東京の銘店が集まり、
最も得意とする素材を使いピーセンに味付けしました。

【にんべんかつお節ピーセン】

ピーセンと同じ生地に、にんべんの味付鰹節粉末を塗して
揚げました。

かつお節独特の、香ばしい味と香りが楽しめるピーセンです。



●つゆの素ぬれおかき100g

国内産のかつお節を使用したにんべんの「つゆの素」
で風味豊かなぬれおかきに仕上げました。
香りと食感をお楽しみください。



*その他さまざまな商品を取り揃えております。

〈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