

2015年8月4日
株式会社 にんべん

2015年8月3日（月）丸ビル地下1階（Maruchika）に
「日本橋だし場 丸ビル店」がオープン
人気スポット丸の内にだしの香りが広がります！！



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3日（月）東京丸の内 丸ビル地下1階（Maruchika）に、「日本橋だし場 丸ビル店」をオープンいたしました。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”を人気スポット丸の内の丸ビルにて発信してまいります。

記

正式名称： 日本橋だし場 丸ビル店

営業時間： 11時～21時（日曜・祝日は20時まで）

場 所： 東京都千代田区丸の内2-4-1

丸ビル地下1階

【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3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

【丸ビル店限定メニュー】

日本橋だし場 丸ビル店 限定

特製かつお飯 700円(税込)

幕の内弁当(玉子焼き) 800円(税込)

わっぱ飯(海鮮) 980円(税込)

鯉節の専門店にんべんが「一汁一飯」をコンセプトに自慢のだしを提供。
お弁当、惣菜と幅広いメニューをご用意して、鯉節から始める健康的な日本型食生活を提案します。



【日本橋だし場商品】

本枯鰹節 薫る味だし (かつお 8g×6 袋、かつお・昆布 8g×6 袋) 本体価格各 500 円
〃 (かつお 8g×13 袋、かつお・昆布 8g×13 袋) 本体価格各 1,000 円
本枯鰹節 飲むおだし (かつお 6g×6 袋、かつお・昆布 6g×6 袋) 本体価格各 500 円

●本枯鰹節 薫る味だし

(かつお 8g×6 袋・13袋)

(かつお・昆布 8g×6 袋・13袋)

いつもの料理に「薫る味だし」を一袋入れるだけで、
簡単・便利で上手な料理ができます。

煮出して本格的な料理だしとして、
袋を破って、調味料の代わりとしてご利用できます。



●本枯鰹節 飲むおだし

(かつお 6g×6 袋、かつお・昆布 6g×6 袋)

飲むおだしは、ご家庭で「日本橋だし場」の
かつお節ドリンクが味わえます。



*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〉

株式会社になべん 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