



2017年11月24日  
 株式会社 にんべん

速水もこみち  ×  **日本橋だし場**  
 NIHONBASHI DASHI BAR

にんべんアンバサダー速水もこみちさんとのコラボレーション

**2017年12月、2018年1月、2月だしスープメニュー  
 新商品のご案内 (3ヶ月連続企画)**

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)は、日本型食生活をテーマにした日本橋だし場 (NIHONBASHI DASHI BAR)において、にんべんアンバサダー 速水もこみちさんと共同開発したメニューを12月1日より3ヶ月間で3種類(1種/月)発売いたします。是非、にんべんの鰹節だしベースに速水さんならではのアレンジをきかせた期間限定メニューを月ごとにお楽しみください。

**第一弾**

2017年12月1日(金)～12月31日(日)

**だし香る坦々スープ 360円(税込)**

商品特徴:かつお節だしと胡麻の風味がバランスよく、  
 豆板醤や生姜、にんにくで深いコクに仕上がっています。

具材: 里芋、鶏ひき肉、厚揚げ、白ごま、小松菜



**第二弾**

2018年1月2日(火)～1月31日(水)

**だし香る和薬膳スープ 360円(税込)**

商品特徴:かつお節だしと薬膳の香りでリラックスします。  
 クコの実がかわいらしい彩りで、生姜がアクセントになっています。

具材: 肉団子、大根、ひらたけ、たまねぎ、にんじん  
 しょうが、白ごま、クコの実、青ねぎ



**第三弾**

2018年2月1日(木)～2月28日(水)

**だし香る豚バラのエスニック風スープ 360円(税込)**

商品特徴:かつお節だしにエスニックの要素、辛み・甘み・酸み・食感に  
 こだわりご飯との相性もとても良い、新しい味をお楽しみください。

具材: 里芋、大根、豚バラ肉、さつま揚げ、しょうが  
 ほうれん草、パクチー、レモン果汁



## <今回のコラボレーションについて 速水もこみちさんからのコメント>

メニューを考える際、12月は「濃厚」、1月は「健康やからだに優しく」、2月は「酸っぱさ」と、それぞれの時期にあわせたテーマを設定し、毎月楽しめるような“味”で変化をつけて考えてみました。試行錯誤しながらにんべんさんと考えたスープを、ぜひ毎月お楽しみください。温かく“だし香る”コラボレーションスープで、寒い冬を乗り越えましょう。

### ■速水もこみち氏プロフィール

速水 もこみち (はやみ もこみち) / 研音所属

生年月日：1984年8月10日

出身地：東京都

特技：料理

俳優として様々な作品に出演する傍ら、特技の料理を活かし、2011年4月から『ZIP!』にて料理コーナー『MOCO'S キッチン』を担当する。2013年、レシピ本『MOCO'S キッチン』がフランスのグルマン世界料理本大賞の日本料理部門でグランプリを受賞した。その他、TBS テレビ「ニンゲン観察バラエティ モニタリング」などのバラエティ番組にも出演し、幅広い年代に人気が拡大中。また、2018年4月27日には映画「となりの怪物くん」(東宝)の公開が控えている。昨年6月にはキッチン用品ブランド「MOCOMICHI HAYAMI」をプロデュース。2017年3月1日よりにんべんアンバサダーに就任。



### 販売店舗、販売時間

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」国内全4店舗で販売いたします。

日本橋だし場 本店：11時～14時※ランチタイムのみ

日本橋だし場 羽田空港店：7時～22時

日本橋だし場+ EXPASA海老名店：8時～22時

日本橋だし場 丸ビル店：11時～21時(日・祝は～20時)



日本橋だし場  
(にんべん日本橋本店併設)



日本橋だし場  
羽田空港店



日本橋だし場+  
EXPASA海老名店



日本橋だし場  
丸ビル店

各店舗の住所・連絡先などの詳細情報は、ホームページをご参照ください。

★日本橋だし場店舗情報 <https://www.ninben.co.jp/honten/dashiba/>

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん HP: <https://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](mailto:h-endo@ninben.co.jp)