

2014 年 12 月 24 日

株式会社 にんべん



にんべん創業 315 周年記念イベント

たいめいけん三代目が提案する「だし」レシピ

鰹節やだしの専門店 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、平成 27 年 1 月 27 日 (火) に COREDO 室町 2 内「日本橋だし場 はなれ」において、創業 315 周年の記念イベントの第 3 回「**「だし」でたのしむ、おしゃれな時間**」(全 5 回) を、カレーやオムライスで人気の洋食屋 日本橋たいめいけん三代目の茂手木浩司シェフをお招きし開催いたします。テーマは「だし」をキーワードにした食の提案で、著名な料理人の方々の様々なレシピをご紹介します。

記

イベント名: 「だし」でたのしむ、おしゃれな時間

実施日: 平成 27 年 1 月 27 日 (火) 19:00~20:30

場所: 日本橋だし場 はなれ COREDO 室町2-1 階



募集人員: 18 組 36 名

参加費: 1 組 (2 名) 6,300 円 (税込)

講師: たいめいけん三代目

茂手木 浩司シェフ

内容: シェフによるレシピ説明・だしのテイスティング・はなれオリジナルメニュー 2 品

応募方法: 下記特設ページよりご応募頂けます

<http://www.ninben.co.jp/hanare/campaign/>

今後の講師予定

2 月: 日本橋ゆかり 野永 喜三夫さん

3 月: メニュープランナー YOME ちゃん

◆ たいめいけん

日本橋たいめいけんは昭和 6 年創業の洋食屋です。老若男女を問わず誰でも大好きなカレーやオムライスをはじめ、2F レストランでは、お客様の「少しずつ沢山の料理を楽しみたい」との一言で実現した洋風小皿料理が大人気です。

◆ にんべん

元禄 12 年 (1699 年) 創業「フレッシュパック」で有名な鰹節専門店です。和食の“うまみ”の元となるかつおぶしから作る削り節をはじめ、ふりかけ、調味料の製造、販売を行っています。

〈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