

2014年8月27日  
株式会社 にんべん



## 「日本橋だし場 羽田空港店」オープンのご案内

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役:高津克幸)は、平成26年8月28日(木)、拡張エリアがオープンする羽田空港国際線ターミナルの食物販「おこのみ横丁」に、「日本橋だし場 羽田空港店」をオープンいたします。日本橋だし場の2号店として、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”を海外への玄関口である羽田空港国際線ターミナルより世界へ向けて発信してまいります。

記

正式名称: 日本橋だし場 羽田空港店 (NIHONBASHI DASHI BAR)

営業時間: 7時~22時

場 所: 東京国際空港ターミナル 4F  
おこのみ横丁



## かつお節だし 各1杯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 各150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 Sサイズ
- ・こんかつめし Sサイズ

## 汁物メニュー 各360円(税込)

### 8月・9月のメニュー(8月28日~9月30日)



#### 具沢山けんちん汁

<商品特徴>3種類の野菜と鶏肉・豆腐を風味豊かな醤油仕立てにしました。

<具材>鶏肉、大根、にんじん、こんにゃく、ごぼう、油揚げ、豆腐



#### 味噌風味鶏だんご汁

<商品特徴>鶏だんごの旨味が溶け込んだ、具沢山の味噌汁に仕立てました。

<具材>肉団子、にんじん、ごぼう、こんにゃく、ほうれん草

お弁当 彩りだし御膳 (数量限定) 880 円 (税込)



<商品特徴>

煮物や玉子焼きなどを詰めあわせました。  
こだわりのかつおぶしを使用した【だし】の旨味を  
存分に味わえるお弁当をご賞味ください。

<具材>

だし炊き込みご飯、鶏焼きの甘辛煮、  
昆布醤油漬け鮭焼き はじかみを添えて  
帆立煮、玉子焼き、  
煮物(穂先たけのこ煮・ふき煮・椎茸煮・人参煮)、  
なます、しば漬け

羽田空港店限定物販商品 ※全て税込

本枯鰹節 薫る味だし (かつお 8g×6 袋、かつお・昆布 8g×6 袋)	1,080 円
本枯鰹節 飲むおだし (かつお 6g×6 袋、かつお・昆布 6g×6 袋)	1,080 円
おみそ汁 (油揚げ・わかめ 9g、豆腐・ねぎ 10g、なめこ赤だし 8g、ほうれん草 9g)	864 円

●本枯鰹節 薫る味だし

(かつお 8g×6 袋、かつお・昆布 8g×6 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。



●おみそ汁

(油揚げ・わかめ 9g、豆腐・ねぎ 10g、  
なめこ赤だし 8g、ほうれん草 9g)

にんべんならではのだしにこだわった本格的なみそ汁です。  
かつお節からしっかりとだしをとり、  
さらにかつお節粉末を加えておりますので、  
だしの風味が一段と利いています。



\*その他さまざまな商品を取り揃えております。

●商品のお問い合わせ先

〈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](mailto:h-endo@ninben.co.jp)