

報道関係者各位

2019年3月20日  
株式会社 にんべん

毎日食べよう！一日一膳  
「日本橋だし場 かつぶしめし削り」  
2019年4月1日(月)より発売開始

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、「日本橋だし場 かつぶしめし削り」を2019年4月1日に新発売いたします。

■商品特徴

日本橋だし場の人気メニュー「かつぶしめし」をご家庭でも楽しんで頂くために、商品開発に着手。にんべんの伝統の技で仕上げた本枯鰹節削りを使用しています。商品のキャッチフレーズに【毎日食べよう！一日一膳】を掲げ、商品パッケージの裏にはかつぶしめしのアレンジメニューを掲載しています。



## 日本橋だし場メニュー をご家庭で！

日本橋だし場 (NIHONBASHI DASHI BAR) では、「一汁一飯」をコンセプトに、かつお節だし、月替りのだしスープメニュー、かつぶしめし、数量限定のお弁当、惣菜と幅広くメニューをご用意。日本型食生活(鰹節から始める健康生活)を提案しています。現在、日本橋の本店に併設している日本橋だし場・日本橋だし場 羽田空港店・日本橋だし場 丸ビル店日本橋だし場 Drip(東武池袋百貨店)の4店舗が展開中。

だ日本橋  
し本場  
場橋  
NIHONBASHI  
DASHI  
BAR

## ■商品概要

商品名	日本橋だし場 かつぶしめし削り
内容量	3g×7袋
希望小売価格	500円(税別)
賞味期限	1年間
発売日	2019年4月1日
JANコード	4902381 208869

## ■毎日食べよう! 一日一膳のすすめ

### 「かつぶしめし」 1週間アレンジ

そのまま



海苔のせ



わさびのせ



生ハムのせ



明太子のせ



たまごのせ



バター(チーズ)のせ



お好みの具材をトッピングすれば、1週間毎日食べても飽きのこない美味しさ!

## ■開発者の声

2010年よりスタートした【日本橋だし場】の看板メニューとなっているのが「かつお節だし」と「かつぶしめし」です。それぞれ、季節に合わせて様々なアレンジメニューも展開しております。そんな中、店舗だけでなくご家庭でも楽しんで頂くために開発に至りました。店舗にお越し頂くのが難しいお客様にもお店の味を体験頂けると感じています。裏面に掲載した簡単に試して頂けるアレンジメニューを是非ご家庭でチャレンジしてください。



経営企画部  
直販企画グループ  
次長 豊田義徳

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村までお願い致します。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510