

報道関係者各位

2021年4月5日
株式会社 にんべん

春を連れて帰ろう。「SAKURA FES NIHONBASHI 2021」限定テイクアウトメニュー
「サクラ麩入りかつお節だし」、春を感じるだしの香り豊かな「若竹椀」
「日本橋だし場」「日本橋だし場 はなれ」にて絶賛販売中！

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、COREDO 室町1の「日本橋だし場」、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、4月11日(日)まで開催中のイベント「SAKURA FES NIHONBASHI 2021」の、「桜テイクアウト」企画として、「桜」をテーマにしたこの春限定のテイクアウトメニューを販売しております。

■サクラ麩入りかつお節だし

(「日本橋だし場」にて提供)
レギュラーサイズ(110ml)
¥150(税込)

削りたての本枯鰹節でひいた人気の「かつお節だし」に、春らしい桜の形のお麩を浮かべました。

※記載の価格はテイクアウト価格です。イートインの場合は異なる税率が適用となります。



■若竹椀とかつお節ご飯の弁当

(「日本橋だし場 はなれ」にて提供)
¥800(税込)

わかめ、たけのこを使用し、だしの風味をいかしたすまし汁と白米がセットになったお弁当です。蓋を開けた瞬間にふわっと香り立つ、かつお節だしや三つ葉の豊かな香りと、たけのこの食感に、お腹だけでなく心まで満たされます。

別添えて「本枯鰹節物語」と醤油がセットになっています。「本枯鰹節物語」は、伝統的な製法に基づいて仕込んだ本枯鰹節のフレッシュパックです。カビ付けと天日干しを4回以上繰り返しました。



■「SAKURA FES NIHONBASHI 2021」3月19日(金)～4月11日(日) 日本橋地域で開催

「SAKURA FES NIHONBASHI」とは、日本橋から食文化としての「新たなお花見体験」を提案するイベントです。8回目の開催となる今年のテーマは、「春を連れて帰ろう。」。日本橋の新旧様々な約170の飲食店と共に、With コロナ時代にふさわしい、食文化としての新たなお花見体験を提供します。

公式 WEB サイト：<https://www.nihonbashi-sakurafes.art/>

■桜テイクアウト

日本橋エリアの約150店舗が「桜」をテーマにしたこの春限定のテイクアウトメニューを販売します。スイーツ、お弁当、軽食、グッズまで、見ても楽しい、味わって楽しい商品が揃いました。期間中、対象商品をお買い上げの方には、先着でオリジナルのショッパーや紙ナプキンをプレゼント。日本橋からおいしい春を連れて帰ってください。

場所：各店舗での販売

■にんべん 日本橋本店／日本橋だし場

東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節(熟成食品)」を後世に伝え、世界の人々に「だしの美味しさ」を知ってほしいと考えています。「にんべん 日本橋本店」では、本枯鰹節の削り実演や、「一汁一飯」がコンセプトの「日本橋だし場」も人気です。

かつお節だしは、11:00～18:00まで提供しております。

住所：東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1階

TEL：03-3241-0968

営業時間の最新情報は、にんべん公式HPをご確認ください



■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に創業の地である東京日本橋にオープンし、「だしのうま味」を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

お弁当のご注文は、11:00～L.O 30分前まで受け付けております。

住所：東京都中央区日本橋室町2-3-1

COREDO 室町2・1階

TEL：03-5205-8704

※最新の営業時間はにんべんHPをご確認ください



新型コロナウイルス感染症対策のため、政府および各自治体の方針に伴い、営業時間の変更または休業、一時的に営業形態を変更させていただく場合がございます。最新営業情報は、にんべん公式WEBサイトにてお知らせいたします。にんべんでは、お客様と従業員の安全を最優先に考え、感染拡大を抑止するために必要な取り組みを継続して参ります。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解、ご協力のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

《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・會田までお願い致します。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817