

報道関係者各位



2020年7月吉日
株式会社 にんべん

「日本橋だし場 はなれ」新メニュー登場
味と香りを極めた大人気のだしを使用「2種のディップで食べる彩り野菜」
8・9月期間限定メニューも提供開始

株式会社になべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、8月3日(月)から新しいグランドメニューの提供をスタートいたします。



2種のディップで食べる彩り野菜

¥660(税込)

「日本橋だし場 はなれ」では、鰹節やだしの新しい楽しみ方を提案する様々なメニューを展開しています。今回のメニューは、「になべん 日本橋本店」で一番人気の味付きだしパックを活用し、2種類のディップを考案いたしました。

白味噌かつおディップには、「薫る味だし かつお」を、梅かつお昆布ディップには「薫る味だし かつおと昆布」を使用しています。だしパックというと煮だす使い方が一般的ですが、今回のディップにはだしパックの中身を練りこんでいます。「日本橋だし場 はなれ」でも「薫る味だし」シリーズを販売しておりますので、お店で味わっていただき、ご家庭でも楽しんでいただければと思います。

■日本橋だし場 薫る味だしシリーズ



素材になるべく熱をかけない乾燥法で、だし本来の味と香りを極めました。ひとつ一つに不活性ガスを充てんした個包装。化学調味料無添加なので、安心してご活用いただけます。創業320余年の鰹節専門店にんべんが、プロデュースするだしコミュニティ・だし専門店「日本橋だし場」から生まれただしパックです。プロの料理人も認める上質な味をご家庭へお届けします。

(右) 薫る味だし かつおと昆布

(中央) 薫る味だし かつお

6袋入り 500円／13袋入り 1000円(本体価格)

(左) 薫る味だし 焼あご入り

6袋入り 550円／13袋入り 1100円(本体価格)

■「日本橋だし場 はなれ」8・9月限定メニューのご紹介

「日本橋だし場 はなれ」では、季節を感じるメニューを月替わりで提供しております。こだわりぬいた変幻自在のだし料理を、「だし椀」や「だし炊き込みご飯」、そしてかつお節だしを効かせた「焼き物」でご堪能ください。

■8・9月のだし炊き込みご飯

日本橋だし場自慢のかつお節だしを効かせた定番和風の“古典技”メニューのだし炊き込みご飯です。



古典 鯛飯

<1合>1~2人前 ¥1,530(税込)

真鯛を使用し本枯鰹節のだしで炊きあげた炊き込みご飯です。

■8・9月のだし椀

かつお節だしを効かせた定番すまし汁や味噌汁を中心とした“古典技”メニューと定番のかつお節だしに洋風要素をプラスした“はなれ技”メニューを常時数種類をご用意しております。



古典

しんじょう 海老真丈とあおさのすまし汁

¥660(税込)

プリプリとした海老の真丈入りだし椀です。あおさとかつお節だしの香りをお楽しみください。



はなれ

4種豆と鶏団子のチリトマトスープ

¥660(税込)

かつお節だしと昆布だして仕上げたスパイシーなトマトスープです。+100円(税込)でチーズが追加可能。

■8月・9月の焼き物

和食の基本である一汁三菜。そのなかで一品となる焼き物を、かつお節だしを効かせてご用意しました。かつお節だしの風味に満たされながらバランスのいい食事をお楽しみください。



肉料理

森林どりの麴煮込み中華あんかけ

¥940(税込)

「森林どり」を麴でやわらかく仕上げました。かつお節だしを使用した特製の中華餡で召し上がりがください。



魚料理

メカジキのおろしぼん酢かけ

¥950(税込)

ふっくら炊きあげたメカジキにおろしぼん酢をかけた。

■8月・9月の麺類



たっぷりオクラと18穀の 冷やしまぜうどん

ティータイム、ディナータイムに提供 ¥950(税込)
ねばり野菜・18穀・温たま等を混ぜ合わせ、だしをきかせた淡色つゆで
さっぱりと召し上がりいただけます。
※麺は、低糖質麺にも変更可能です。

■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させた“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。

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



《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