

2020年10月6日
株式会社 にんべん

鰹節専門店にんべん 公式ネットショップ10周年記念
自宅でプロの味が楽しめる厳選商品とレシピブックの詰め合わせ
「日本橋だしの料理帖お試しセット」新発売

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、公式ネットショップの開店10周年を記念して日本橋に店を構える「たいめいけん」三代目 茂出木浩司氏と「日本橋ゆかり」三代目 野永喜三夫氏が選んだ商品と、両氏監修によるプロ直伝のレシピブック「日本橋だしの料理帖」を詰め合わせた「日本橋だしの料理帖お試しセット」を2020年10月5日(月)より新発売いたします。



にんべんは、1699年(元禄12年)の創業以来、東京・日本橋で鰹節やだしにこだわりを続けています。「日本橋だしの料理帖」は6年前の にんべん315周年を機に、同じく日本橋にお店を構える名店「たいめいけん」三代目茂出木浩司氏と「日本橋ゆかり」三代目 野永喜三夫氏に「にんべん商品を活かした”だし献立”を考案いただいたコラボレーションレシピ企画です。

そんなお二人のこだわりの料理の数々を、ご自宅でも楽しめるセットをご用意いたしました。

洋の「たいめいけん」と和の「日本橋ゆかり」、そしてにんべんのだしがひとつになったこの試みをぜひお楽しみください。



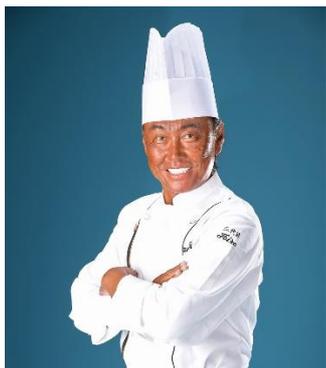
日本橋だしの料理帖お試しセット
3,650 円(税別本体価格/送料無料)

- ・薫る味だし かつお 8g×6 袋
 - ・薫る味だし かつおと昆布 8g×6 袋
 - ・薫る味だし 焼あご入り 8g×6 袋
 - ・本枯鰹節物語 2.5g×20 袋
 - ・つゆの素特撰 200ml(三倍濃厚)
 - ・白だし特撰 200ml
- ・レシピブック「日本橋だしの料理帖冊」
(たいめいけん茂出木浩司氏、日本橋ゆかり野永喜三夫氏監修)
- ・薫る味だしレシピ冊子

日本橋だしの料理帖お試しセット WEB サイト

https://shop.ninben.co.jp/products/detail.php?product_id=1333

■料理人プロフィール



たいめいけん 三代目
茂出木 浩司

1967年生まれ。1994年、たいめいけん三代目に就任。三越日本橋本店「デリカテッセン・ヒロ」など、数多くの店舗をてがけている。波乗り、カイトボードデイングなど多彩な趣味をもち、テレビ番組にも度々登場。人気を博している。



日本橋ゆかり 三代目
野永 喜三夫

1972年生まれ。京都の料亭「菊乃井」で日本料理の修行を経て、日本橋ゆかりの三代目若主人となる。NY タイムズ紙に日本を代表する若手料理人として選出され、様々なメディアや雑誌、海外での活動も多く、幅広い分野で活躍中。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社になべん 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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817