

2019年12月26日
株式会社 にんべん

にんべん 日本橋だし場の具材たっぷり温活メニュー
1月限定 だしスープのご案内

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)では、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』において、だしスープを月替わりで提供しております。1月は、「豚汁」「治部煮風鶏のとろみ汁」「春雨入り坦々風スープ」の3品を販売いたします。



豚汁
¥360(税込)
142kcal/250gあたり
合わせ味噌(信州赤味噌と信州白味噌)で味わい深く仕上げた豚汁です。



治部煮風鶏のとろみ汁
¥360(税込)
137kcal/250gあたり
金沢の郷土料理「治部煮」風のとろみをきかせた体が温まるだしスープです。



春雨入り坦々風スープ
¥360(税込)
133kcal/250gあたり
胡麻の風味豊かなコク深い春雨入りだしスープです。

※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
※治部煮風鶏のとろみ汁のみ、1月16日(木)より販売いたします

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。

日本橋本店では、本枯鰹節削りの実演販売や、「一汁一飯」がコンセプトの『日本橋だし場』も人気です。

営業時間：11:00～20:00 (併設の日本橋だし場は、～19:00)
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



《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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510