

2020年1月29日
 株式会社 にんべん

からだの芯から温まる「にんべん 日本橋だし場」の期間限定メニュー
2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。2月は、「味噌風味鶏だんご汁」「あおさと筍のすまし汁」「豚肉とキャベツのとろみ汁」の3品を販売いたします。



味噌風味鶏だんご汁

¥360(税込)

109kcal/250gあたり

鶏だんご入り、信州白味噌仕立てのお味噌汁です。



あおさと筍のすまし汁

¥360(税込)

70kcal/250gあたり

あおさの香り豊かなかつお節だしがきいたしょうゆ仕立てのだしスープです。



豚肉とキャベツのとろみ汁

¥360(税込)

129kcal/250gあたり

春雨が入ったコクのある甘辛いしょうゆ仕立てのスープです。

※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

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