

報道関係者各位

2020年9月吉日
株式会社 にんべん

累計販売数100万杯にせまる 看板メニュー「かつお節だし」

「日本橋だし場」開店 10 周年記念

「10周年記念セット」「近海限定本枯かつお節だし」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、「日本橋だし場」開店10周年を記念して数量限定エコバック付き「10周年記念セット」と、10月末までの期間限定「近海限定本枯かつお節だし」を2020年9月25日(金)より新発売いたします。



「日本橋だし場」は、2010年の COREDO 室町1開業に際し開店した鰹節専門店にんべん初の飲食業態です。

にんべんが創業からこだわり続けている鰹節やだしを、より多くの方々が楽しむ・知る・感じる場・だしコミュニティとして「日本橋だし場」をオープンいたしました。

1杯100円で販売している「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場として皆さまにご愛顧頂いています。

そんな「日本橋だし場」が、2020年10月で開店10周年を迎えます。これを記念して、数量限定の特別なセットと、10月末までの期間限定「近海限定本枯かつお節だし」をご用意いたしました。

鰹節やだしを楽しみながら、おいしい笑顔が広がることを願っております。

おかげさまで10周年



■日本橋だし場本店10周年記念セット
大 10,000 円(税込)



「日本橋だし場」のロゴをあしらったエコバックに看板商品「薫る味だし」や「かつぶしめし削り」を詰め合わせました。ご自宅でもだしを引いてみたい方におすすめのセットです。

小 3,000 円(税込)



「日本橋だし場」の味を、ご自宅で手軽に楽しんでいただけるセットです。
こちらオリジナルエコバック付き！

■近海限定本枯かつお節だし 150 円(税込)



近海限定本枯鰹節を使用した「近海限定本枯かつお節だし」を店舗限定・期間限定で販売いたします。
味覚の秋にぜひ本物の味をお楽しみください。

近海限定本枯鰹節とは

現在、カツオの漁獲方法は大きな網を使って漁をする「巻き網漁法」と一尾ずつ釣り上げる「一本釣り漁法」が主流です。中でも「近海一本釣り漁法」は江戸時代から続く伝統的な漁法であり、遠洋かつ大量に巻き網で獲れるカツオに比べ鮮度・質に長けているといわれています。しかしながら、日本近海で獲れるカツオは一度に捕獲量が限られているため、現在では高価な原料となっています。そんなカツオを原料に、伝統的な製法で、約半年をかけ造られたのが「近海限定本枯鰹節」です。



■店舗紹介

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。

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



《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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817