

報道関係者各位

2018年9月3日  
 株式会社 にんべん

本枯鰹節のだしを効かせ風味豊かに仕上げた  
**「日本橋だし場」 だしスープ(冷凍品)** を新発売

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、2018年10月1日(月)より、日本橋だし場だしスープ(冷凍品)7品および詰め合せギフトをリニューアル発売致します。

■単品 商品概要

商 品 名				
	だし薫るけんちん汁	だし薫る豚汁	だし薫る和風ポトフ	炒め玉ねぎのオニオンスープ
J A N	4902381 208579	4902381 208579	4902381 208593	4902381 208609
本 体 価 格	500 円			
内 容 量	190g			
賞 味 期 間	1.5年(冷凍)			
発 売 日	2018年10月1日(月)			

商 品 名			
	生姜入り肉だんごスープ	なめこと豆腐の赤だし	和風ピリ辛カルビスープ
J A N	4902381 208616	4902381 208623	4902381 208630
本 体 価 格	500 円		
内 容 量	190g		
賞 味 期 間	1.5年(冷凍)		
発 売 日	2018年10月1日(月)		

## ■ギフト詰合 商品概要

商 品 名	<p>日本橋だし場 だしスープギフト</p>
JAN コード	4902381 305797
売 価	5,400 円(本体価格 5,000 円) ※送料込み
内 容 量	だし薫るけんちん汁(190g)×2 袋、だし薫る豚汁(190g)×1 袋、だし薫る和風ポトフ(190g)×1 袋、炒め玉ねぎのオニオンスープ(190g)×1 袋、生姜入り肉だんごスープ(190g)×1 袋、なめこと豆腐の赤だし(190g)×1 袋、和風ピリ辛カルビスープ(190g)×1 袋 計 8 袋
賞 味 期 間	1.5 年 (−18℃以下冷凍保存、未開封)
発 売 日	2018 年 10 月 1 日

## ■商品特徴

7 種類のスープに本枯鰹節のだしを効かせ、化学調味料を使用せず風味豊かに仕上げました。調理方法は 2 通りで、電子レンジかお湯で温めて召し上がりいただけます。日本橋だし場の味をご家庭でお楽しみください。

## ■日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)とは

2010 年 10 月 28 日に、にんべん日本橋本店に併設するかたちでオープンいたしました。「一汁一飯」をコンセプトに、かつお節だし、月替りの汁物メニュー、かつぶしめし、数量限定のお弁当、惣菜と幅広くメニューをご用意。日本型食生活(鰹節から始める健康生活)を提案しています。

・日本橋だし場 店舗情報 <http://www.ninben.co.jp/honten/dashiba/>



<本件に関するお問い合わせ>

<p>株式会社 にんべん <a href="http://www.ninben.co.jp">www.ninben.co.jp</a>  〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-5-5  室町ちばぎん三井ビルディング 12F  経営企画部 広報宣伝グループ 木村  Tel : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510</p>	<p>共同ピーアール株式会社  担当：浦井・香澤 (くつざわ)  〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル  Tel : 03-3571-5236 FAX : 03-3574-9364  E-mail : ninben-pr@kyodo-pr.co.jp</p>
--	---