

「日本橋だし場」の味が
プレッセに登場！！

2020年6月26日
株式会社東急ストア

「にんべん日本橋本店」厳選商品 の取り扱い開始について




株式会社東急ストア(代表取締役社長:須田清、本社:東京都目黒区)は、「日本橋だし場」でお馴染みの「にんべん 日本橋本店」厳選商品の取り扱いを6月30日(火)より開始いたします。

内食需要の拡大とともに、あらためて脚光を浴びている日本の食文化の中で、“だし”は重要な食材です。日本の歴史ある商品を販売させていただくことで、少しでも多くの方に日本の食文化を広めるお手伝いをしたいと考えております。

株式会社にんべんの直営販売店「日本橋だし場」や百貨店の売れ筋商品である『飲むおだし』の他、本枯鰹節を使用した削り節やだし醤油・だし入りぼん酢などを取り揃えます。風味豊かな本枯鰹節の味わいが存分に引き出された“おだし”や、見た目も美しい“削り花”を、是非ご家庭でお楽しみください。

これからも幅広い商品を取り扱い、お客さまの豊かな食卓のお手伝いをしてまいります。

1. 取り扱い商品

商品名	本枯鰹節 飲むおだし かつお	本枯鰹節 飲むおだし かつおと昆布	本枯鰹節 花削り血合い抜き
規格	6g×5袋入	6g×5袋入	20g
価格(税抜)	500円	500円	340円
商品画像			

※その他にも、だし醤油・だし入りぼん酢など、10種類以上の商品を取り揃えております。

2. 取り扱い店舗および販売開始日

プレッセ田園調布店 6月30日(火)～

プレッセ目黒店、プレッセプレミアム東京ミッドタウン店 7月中旬予定

※取扱店舗につきましては、順次拡大予定です。



プレッセは東急ストアが展開する「食の専門館」です。

ワンランクアップの品揃えとサービスを提供するニューコンセプトストアという意味を込めて、フランス語の「Preceder」(先行する)からの造語で、「Precece」(先駆ける店)としています。

安全・安心・健康はもちろん、自然、素材、製法にこだわった商品の取り扱いを充実させています。

創業 元禄12年

にんべんは江戸時代、

東京・日本橋から

始まりました。



江戸時代から
今に続く鰹節への想い

元禄12年、東京・日本橋において、
戸板を並べて鰹節と塩干類の商いを
始めました。以来、

「本物の鰹節を作り続けたいという想い」

「確かな鰹節を選ぶ目利きの技」

「優れた品物を適正な価格でお届けする」

この3つの信条を大切に三百余年、
のれんと共に今に至ります。



江戸時代のにんべん



にんべん日本橋本店
— 本物の鰹節に出会える場 —

現在のにんべん日本橋本店



現在のにんべん日本橋本店では、
種類豊富な鰹節やだしなどの
定番商品の他、日本橋みやげや
削り実演販売も行っています。



にんべん