

BAR スタイルのおつまみで、家飲みをもっと楽しくヘルシーに  
日本橋菓房、「Nihonbashi Bar Beans 燻製そら豆&チーズ」を発売

— 健康素材の「お豆」に注目したヘルシーなおつまみ —

日本橋菓房株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役社長：森 公一〕は、ヘルシーでお酒とのマッチングを楽しめるおつまみブランド「Nihonbashi Bar」に「Bar Beans 燻製そら豆&チーズ」1アイテムを追加いたしました。



## 1.開発背景

「Nihonbashi Bar」は、男女問わずヘルシーで美味しく召し上がられるおつまみとして、「Bar Nuts」シリーズ9アイテム、「Bar Beans」シリーズ5アイテムを展開しています。今回、「Bar Nuts」シリーズで好評を頂いている燻製商品を「Bar Beans」シリーズにも投入し、ラインアップの拡充を図ることいたしました。これにより、「Nihonbashi Bar」シリーズは、「Bar Beans」全15アイテムとなりますが、今後も皆様に、「選ぶ楽しさ」を感じていただけるようアイテムの拡充を図ってまいります。

## 2.シリーズの特長

- ・ ロカボマークやたんぱく質・食物繊維などを表記し、「健康感」を訴求

- ・ 「選ぶ楽しさ」を感じていただけるパッケージ
- ・ 一緒に飲むお酒をイメージできるように、おつまみに合うお酒をアイコン表示
- ・ 袋を立ててそのまま食べられるスタンドパック

### <Nihonbashi Bar の5か条>

- ① お酒を愉しむ際には『おつまみ+お酒=糖質量 40g 以下』でロカボ基準に。
- ② カロリーは気にしない。脂質、たんぱく質は積極的にとろう。
- ③ 「制限・我慢・不味い」ではなく、「適正・満足・美味しい」ひと袋。
- ④ お酒との美味しく、ヘルシーなマッチングを愉しもう。
- ⑤ Nihonbashi Bar で、美味しく、健康で、楽しい酒飲みライフを末永く！！

### 3.商品概要

商品名：	Nihonbashi Bar Beans 燻製そら豆&チーズ
内容量：	31 g
参考小売価格：	200 円（税別）
賞味期間：	120 日
商品コメント：	素揚げしたそら豆を低温でじっくりと燻製し、相性のよい フリーズドライチーズとミックスしました。 ◎おすすめのお酒：ハイボール



### 4.発売日

2021年3月8日（月）

### 5.Nihonbashi Bar ブランドサイト

<https://nihonbashi-bar.jp/>

#### ◆商品・販売に関するお問い合わせ

日本橋菓房（株）フリーダイヤル：0120-719-082  
〒103-0027 東京都中央区日本橋 1-2-6

#### ◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121  
〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp