

2014年1月16日

株式会社 にんべん

鰹節専門店 にんべんがカフェ・カンパニーとのコラボレーションにより
初の飲食業態「日本橋だし場 はなれ」を2014年3月20日（木）
COREDO 室町2にオープンいたします。



株式会社 にんべん（本社：東京都中央区日本橋／代表取締役社長：高津 克幸）は、2014年3月20日（木）COREDO 室町2にカフェ・カンパニー株式会社とのコラボレーションにより、初の飲食業態「日本橋だし場 はなれ」をオープンいたします。

「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、ますます日本の食文化に注目が集まっていますが、当店では、鰹節専門店の「にんべん」が300年以上にわたって培ってきた“だし旨み”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供致します。

肩の力を抜いて上質な着物を粋に着崩すように、にんべんならではの本流・本筋を大切にしながら、よりカジュアルに本物の良さを味わっていただけるような料理のラインアップと店のしつらえを致しました。江戸時代、五街道の起点となった日本橋の街は、日本経済を支えるビジネス街と江戸の息吹を今に伝える文化が混在しています。この街を昔から支える老舗の方々、ビジネスマン、ショッピングを楽しむ方々が、それぞれのシチュエーションで食を通じてつながり、集う場所へ。

“だし旨み”を直球で味わう“定番”から、土台があるからこそチャレンジできる“はなれ技”を食はももちろん空間から楽しんでいただきたい。

「この国の味、ここから。味の伝統を守り伝える」というにんべんの約束を大切に、新しさと懐かしさの双方を編集し、新たな価値・スタイルを提供します。

本物の“旨み”にこだわりぬいた変幻自在の「だし料理」の数々

◆にんべんの「本枯鰹節」について

本枯鰹節は味噌や醤油と並ぶ発酵食品の一つであり、手間ひまをかけて丁寧に作られる伝統的な食材です。鰹節の製造工程は、今なお熟練した職人の手作業によるもので、長いものになると完成まで半年の歳月が要されます。高たんぱく質であり、ビタミンではB₆、B₁₂、ナイアシン、ミネラルでは、鉄、亜鉛といった栄養成分も含まれています。鰹節の旨みが素材の味を引き立てることで、塩分が控え目でも味わいがあります。

鰹節だし本来の旨みを活かし、一汁三菜を中心としたスタイルで料理を提供します。懐かしくほっとする味わいのレシピ＝“古典技”とだしの新たな魅力を引き出したレシピ＝“はなれ技”。双方のアプローチから、具だくさんスープ、だしご飯、季節の惣菜等、創意工夫を重ねた味わい深い料理をお召し上がりいただきます。



◆具だくさんスープについて

鰹節だしを効かせた定番すまし汁や味噌ベースの汁を中心とした“古典技”メニュー。そして、定番の鰹節だしに洋風だしをプラスした“はなれ技”メニュー。合わせて常時数種類をご用意致します。

- ・ 鮭ちゃんちゃん汁（古典技）
- ・ 鶏つくねと豆のミネストローネ（はなれ技）



◆だしご飯について

鰹節だしを効かせた定番和風のだしご飯＝“古典技”メニューや鰹節だしに洋風だしを加えた変わりだしご飯＝“はなれ技”メニューを常時数種類をご用意し、モダンな洋鍋にて提供致します。

- ・ 鯛とごぼうの炊き込みご飯（古典技）
- ・ 魚貝とトマトの炊き込みご飯（はなれ技）



◆甘味について

和アレンジのパフェやどら焼きを使ったスイーツなど、おやつ時間はもちろん、お食事の後にもオススメの甘味を揃えました。だしを用いたみたらしソースなどでアクセントを加えています。



315年目の新たな挑戦を、伝統が息づくホームグラウンド・日本橋から


日本独自の「だし文化」やライフスタイルを次世代に伝える「日本橋だし場 はなれ」。食のコンセプトとつながるテーマで空間を構成します。

◆素材感

職人の技が生きる左官、節のある木材など、素材そのものの魅力が感じられる材料を使い、日本食独自の文化にもつながる「素材を活かす」手法を表現します。

◆伝統感

日本古来の壁装など、デザインのモチーフに伝統感のあるものを取り入れ、シンプルで和モダンテイストでありながら創業315年の歴史をさりげなく感じさせる空間を表現します。

◆粹

シンプルで和モダンな空間の中にあえて違った「遊び」のアイテムを取り入れること。つまり、本質を知りながら着くずす。そんな粋なスタイルを表現します。

店舗概要

店名	日本橋だし場 はなれ
所在地	〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-3-1 COREDO 室町2 1F
TEL/FAX	TEL 03-5205-8704 / FAX 03-5205-8702
席数	51席 (41坪)
定休日	なし (施設の定休日に準ずる)
営業時間	11:00~23:00 (L.O. フード/22:00 ドリンク/22:30) ランチタイム 11:00~14:00 ティータイム 14:00~17:00 ディナータイム 17:00~23:00

会社概要

会 社 名：株式会社にんべん
代 表 者：代表取締役社長 高津 克幸
創 業：元禄12年（1699年）
所 在 地：〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 1-9-4 Daiwa 日本橋本町ビル9F
連 絡 先：TEL 03-3241-0241 / FAX 03-3270-4565
事 業 内 容：鰹節及び加工食品製造販売業

会 社 名：カフェ・カンパニー株式会社
代 表 者：代表取締役社長 楠本 修二郎
設 立 年 月：2001年6月
所 在 地：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-27-8Los Gatos3 階
連 絡 先：TEL 03-5778-0477 / FAX 03-5778-0478
事 業 内 容：直営店事業、都市・商業企画プロデュース事業、設計・業態開発プロデュース事業、
コミュニティチェーン事業、プロモーション事業

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社にんべん HP : <http://www.ninben.co.jp>

経営企画部 遠藤治彦までお願い致します。

TEL : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510 E-mail h-endo@ninben.co.jp