

報道関係者各位

2022年8月吉日
株式会社にんべん

東京の地酒と愉しむ本枯鰹節「アイスだし」など 「星のや東京」宿泊者限定イベント「お江戸楽市」にて 8月10日、15日 提供

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、星野リゾート(長野県軽井沢町、代表 星野佳路)が運営する東京・大手町の日本旅館「星のや東京」にて、2022年8月10日(水)、8月15日(月)宿泊者向けに本枯鰹節を使用した「アイスだし」と、つゆの素を使用した「ぬれおかき」、「生姜と鰹節 佃煮」を提供いたします。江戸の文化を現代に伝えるお祭り「東京・夏夜の宴」において開催される、東京の魅力を再発見する「お江戸楽市」での提供となります。



「お江戸楽市」では、「星のや東京」が厳選した東京の地酒2種、豊島屋本店の「金婚 たる酒 上撰」と、東京港醸造の「江戸開城 純米吟醸原酒 夏酒」とともに、チェイサーとして愉しめる本枯鰹節だしを冷やした「アイスだし」と、つゆの素を使用した「ぬれおかき」、国産生姜と国内製造鰹節を本醸造特級醤油と砂糖でじっくり炊き上げた「生姜と鰹節 佃煮」を提供します。

今回の「アイスだし」には、職人が半年近い時間をかけて丁寧に作り上げる本枯鰹節を使用、芳醇でまろやかな風味と、透き通ったシャンパンゴールドの色合いが特長の涼やかなだしに仕上げました。

「アイスだし」のひんやりとした喉越しとともに広がるだしの味わい、つゆの素仕込みの風味あふれる「ぬれおかき」、コクとうま味を引き出した甘辛い味わいの佃煮と共に、夏夜の江戸の涼をお愉しみください。

各種メニューの提供に加え、にんべん出店時には鰹節の削り体験も実施します。

■「本枯鰹節」について

江戸の鰹節商人は、大坂から運ばれてきた鰹節の表面に生えたカビを払って天日に干す作業を繰り返すうち、元の鰹節とは違う優れた風味が生まれてくることを発見しました。江戸時代末期から明治にかけて、これを製法として技術的に確立し作られた本枯鰹節は、江戸や東京の人たちの嗜好を捉え、その風味や味わいは、やがて関東の味の基本となりました。

にんべんは、この本枯鰹節に注目し、付加価値の高い商品として率先して江戸から東京の町に広めていきました。以来、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節をぜひお愉しみください。

- お江戸楽市 にんべん提供期間： 8月10日(水)、8月15日(月)
- 時間： 17:00～20:00
- 料金： 無料*宿泊料別
- 場所： 星のや東京
- 備考： 仕入れ状況により提供内容が一部変更になる場合があります。

■「星のや東京」について

星野リゾートが、「塔の日本旅館」をコンセプトに2016年7月に開業。玄関で靴を脱ぎ、畳敷きの伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階に温泉を備える星のや初の都市型旅館。

〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目9番1/客室数 84室

<https://hoshinoya.com/>

■「東京・夏夜の宴」について

期間:2022年7月1日(金)～8月31日(水)

「星のや東京」では、江戸の文化を現代に伝えるお祭り「東京・夏夜の宴」を今年も開催します。お祭り気分を盛り上げる設えや、縁日で親しまれている江戸風鈴の絵付け、夏の味覚を味わう特別メニューに加え、今年は新たに、星のや東京が運営する立ち食い蕎麦屋「港屋2」の蕎麦を使用した「風鈴そば」が登場します。

■「お江戸楽市」について

期間:2022年8月5日(金)～8月16日(火)

「お江戸楽市」では、「東京・夏夜の宴」をさらに盛り上げるため、江戸時代に発展した文化にルーツがあり、今もなお、こだわりを持ちながら商いを続けている和菓子店や料理店、工芸店など、日によって異なる老舗が星のや東京に集まります。宿泊者は、オリジナルメニューの振る舞いや伝統工芸体験、そして店主や職人との交流など、長い時間守り続けてきたお店の文化や伝統、こだわりを学べます。

■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、削りたてのかつお節を提供する「日本橋削り場」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



にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《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】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817