

2022年5月吉日  
株式会社 にんべん**山本海苔店 × にんべん のコラボメニュー**  
**「海苔チーズかつぶしめし」****「日本橋だし場 本店」にて 5月1日～5月31日限定販売**

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)では、「一汁一飯」がコンセプトのだしコミュニティ「日本橋だし場 本店」において、山本海苔店の「きざみ海苔」を使用した「海苔チーズかつぶしめし」を、2022年5月1日～5月31日の期間限定で販売いたします。

**海苔チーズかつぶしめし**

¥300(税込)

あつあつ白米に削りたての本枯鰹節をたっぷりのせ、山本海苔店の「きざみ海苔」とクリームチーズをトッピング、だし醤油で味付けしました。上質な海苔だけが持つ豊かな風味とチーズのコクが、かつぶしめしの美味しさを一層引き立てます。

きざみ海苔について:流れが速く波に揉まれてしっかりとした海苔が育つ兵庫県産の海苔を使用。細くても崩れにくい海苔です。香りが良く、海苔の味も存分に感じられます。

提供時間:11:00～14:00

販売期間:5月1日～5月31日

※数量限定につき、売り切れの際はご容赦ください。

※記載の価格はテイクアウト価格です。イートインの場合は異なる税率が適用となります。

**■店舗スタッフの声 (にんべん 日本橋本店 稲垣ひかる)**

「海苔チーズかつぶしめし」は、海苔×醤油の相性の良さや、「日本橋だし場 本店」で過去に販売したクリームチーズを使ったかつぶしめしが好評だったことから考案しました。おつまみ感覚でも楽しんでいただけるメニューです。かつぶしめしに使用する海苔は、にんべんと同じく日本橋で商いをされている「山本海苔店」様の海苔をぜひ使用したく選定しました。はじめは日本橋だし場などで販売している「海苔だんだん弁当」のようにシート状の海苔を重ねたかつぶしめしを考えたが、かつぶしめしは“混ぜやすい”こともコンセプトのひとつであるため、きざみ海苔を使用することにしました。折角なのでコラボという形を取れないか山本海苔店様にご相談したところ、ご快諾いただきました。混ぜても山本海苔店様の海苔の風味をしっかりと感じられ、海苔とチーズのそれぞれの旨みがマッチした逸品となっております。ぜひご賞味ください。

## ■「山本海苔店」について

1849年に日本橋で創業。「海苔ひとすじ」の海苔専門店です。  
1869年には味附海苔を創案し、1965年には日本で初めてのドライブインを始めるなど長い歴史の中で数々のチャレンジをまいりました。  
当社独自の基準で格付けされた海苔を使用した看板商品の「梅の花」や、スナック感覚でお召し上がりいただける「おつまみ海苔」など、進物商品からご家庭でお気軽にお召し上がりいただける商品まで幅広く展開しております。

- ・公式サイト <https://www.yamamoto-noriten.co.jp/>
- ・オンラインショップ <https://www.yamamotonori-shop.jp/>
- ・公式インスタグラム [https://www.instagram.com/yamamotonoriten\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/yamamotonoriten_official/?hl=ja)
- ・公式 Twitter <https://twitter.com/yamamotonorii?s=21>

# 山本海苔店

## ■だしコミュニティ「日本橋だし場」

日本橋だし場は、2010年のCOREDO 室町1 開業に際し、だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとしてオープンした鰹節専門店にんべんの飲食業態です。  
1杯100円で本格的なだしが味わえる「かつお節だし」が人気を集め、本物のだしの美味しさに出会える場、だし専門店としてたくさんのお客様にご愛顧いただいております。「かつお節だし」や月替わりの「だしスープ」、「かつぶしめし」などの各種メニューには、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節を使用しています。



## ■カビ付けと天日干しで熟成した「本枯鰹節」

にんべんの場合は、カビ付けと天日干しの工程を4回以上繰り返したものを本枯鰹節と呼んでいます。  
荒節から裸節、さらにカビ付けと天日干しを繰り返し、4~6ヶ月かけじっくりと仕上げた本枯鰹節は、魚臭さの少ない芳醇な香りとなります。  
高級料亭などでもよく使われる、本枯鰹節ならではの上品でまろやかな味と香りをぜひお楽しみください。



## ■にんべん店舗紹介

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】 [www.ninben.co.jp](http://www.ninben.co.jp) 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817