

報道関係者各位

2022年7月吉日
株式会社にんべん

モネの『睡蓮』をイメージ

「Immersive Museum」期間限定かつお節だし

「日本橋だし場 本店」にて7月8日新発売

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)は、COREDO 室町1の「日本橋だし場 本店」において、モネの『睡蓮』をイメージした「Immersive Museum」期間限定かつお節だしを2022年7月8日(金)より販売します。「Immersive Museum」は、世界的に著名な芸術作品を映像コンテンツ化し、広大な屋内空間の壁面と床面全てを埋め尽くす没入映像と特別な音響体験を提供する新感覚体験型アートエキシビジョンです。



■Immersive Museum 期間限定かつお節だし

¥250(税込)

販売店舗:「日本橋だし場 本店」

販売期間:7月8日(金)~10月29日(土)

提供時間:11:00~18:00

本枯鰹節の一番だしにおぼろ昆布と、お麩を彩りよく浮かべました。

※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)

「Immersive Museum」では印象派の名画の数々が映像化されますが、その中でもクロード・モネの「睡蓮」をテーマに期間限定のかつお節だしを考案しました。シャンパンゴールド色の本枯鰹節の一番だしに、昆布本来のうま味を味わえる無添加おぼろ昆布と、紫色の花のお麩を彩りよく浮かべることで、睡蓮が咲く水面を表現しました。本枯鰹節だしとおぼろ昆布のうま味が合わさった見た目も楽しめる一杯をぜひご賞味ください。

■「Immersive Museum」

期間:2022年7月8日(金)~10月29日(土)

世界的に著名な芸術作品を映像コンテンツ化し、広大な屋内空間の壁面と床面全てを埋め尽くす没入映像と特別な音響体験を提供する新感覚体験型アートエキシビションです。従来の「鑑賞型」の芸術鑑賞のスタイルから「没入型」のスタイルを提供し、来場者に新たな芸術鑑賞の「視点」を提示します。従来の美術館のようなアナログアートから、最先端のデジタルアートへ新時代のアートコンテンツを展開し、日本のアート体験を拡張する“アート 2.0”の象徴が「Immersive Museum」です。
公式 WEB サイト:<https://immersive-museum.jp/>



(c) Bridgeman Images / amanaimages

■にんべん 日本橋本店／日本橋だし場 本店

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