

報道関係者各位

2021年6月11日
株式会社にんべん

東京の街中農園「ネイバーズファーム」との共同企画

トマトとだしのコラボを愉しむ「トマト祭り」

6月14日(月)～6月27日(日)日本橋にんべん各店で開催

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、東京都日野市の生産緑地を借り受け都市型農業に挑戦するトマト農園「ネイバーズファーム」とコラボした「トマト祭り」を、COREDO 室町1の「にんべん 日本橋本店」、「日本橋だし場」、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」にて、6月14日(月)から6月27日(日)まで開催いたします。



「トマト祭り」は、トマト好きのにんべん社員が、東京・日野市に根差してトマトを育て、「地産地消型」の農業で地域の消費者と有機的に繋がる街中農園「ネイバーズファーム」の存在を知ったことから企画が発案されました。ネイバーズファームが情熱を注ぎ丁寧に育てたこだわりのトマトと、300年以上東京・日本橋で商いを続ける鰹節専門店にんべんこだわりの「鰹節」「だし」とのコラボレーションが実現しました。

「トマト祭り」では、「日本橋だし場」、「日本橋だし場 はなれ」でトマトを使用した期間限定メニューの提供や、ご自宅でもにんべん商品を使用したトマト料理をお楽しみいただけるレシピカードの配布を行います。また、「にんべん 日本橋本店」では、ネイバーズファームのトマトを販売いたします。両者の“好き”や“こだわり”が詰まった本イベントを、ぜひお楽しみください。

■「日本橋だし場 はなれ」限定メニュー

トマトづくし御膳

ランチより終日提供 ¥2,800(税込)
(数量限定につき、無くなり次第終了)

東京都日野市産のトマトを使用し、小鉢に和風カプレーゼ、
茄子のポローニャ風、鯛の土佐ジュレかけ、
汁物に冷製トマトの豆乳スープ 西京味噌仕立て
御飯にトマトと雑穀の炊き込みご飯
甘味に和三盆のパンナコッタ トマトの砂糖漬け
香の物がついた御膳です。



■「日本橋だし場 本店」限定メニュー

トマトだし茶漬け〜リゾート風〜

11:00~17:00 提供 ¥360(税込)
(数量限定につき、無くなり次第終了)

トマトとかつお節だし、チーズの旨みの融合をお楽しみください。

※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。



■「ネイバースファーム」にだわりのトマトの販売

「にんべん 日本橋本店」では、期間限定で「ネイバースファーム」
のトマトを販売いたします。「にんべん 日本橋本店」で生鮮野菜を
販売するのは今回が初の試みとなります。

「ネイバースファーム」では、光合成を最大化する設備の導入や、
農薬の使用を最低限に抑えるなど徹底された環境のもと、
“甘味”・“酸味”・“旨み”のバランスが優れた、甘さ一辺倒では
ない本当においしいトマトを消費者に届けています。

店頭でお配りするにんべん考案のレシピカードとともに、採れたて
完熟の“最高の状態”でお届けするトマトをぜひご賞味ください。



■コラボメニュー開発の様子

「トマト祭り」期間中に提供する新メニューは、ネイバースファーム代表の川名様、にんべん代表取締役社長の高津、
商品サービスグループ責任者、店舗責任者などと共に試食会を行いながら開発を進めました。試食会では、「日本
橋だし場」スタッフ、「日本橋だし場 はなれ」料理長らが考案したメニューのプレゼンを行いました。かつお節だしと
融合させながら、大小様々なトマトが持つ特徴と旨みを最大限引き出せるよう、様々な意見が交わされ、本番提供に
向けてレシピの改良が進められています。



ネイバースファーム代表 川名様



新メニュー開発中意見交換の様子

■「ネイバースファーム」代表 川名桂さま コメント



今回のコラボのお話をいただいた時、鯉節とトマト！？という組み合わせは少し意外にも感じましたが、「旨味へのこだわり」という共通点から、必ず素敵なお取り組みになるとワクワクしました。実際に試食会でいただいたお料理の数々は、その相乗効果からトマトの新しい魅力をたくさん発見でき、大変感動しました。

東京の食料自給率はわずか1%と言われる中、ネイバースファームは東京の食と農業を未来に残していくことを目指し設立した新しい農園です。長く江戸東京の市民の食生活を支えてきたにんべん様との取り組みで、ぜひ多くの方に旨味たっぷりのトマトと一緒に、東京の食、それを支える農業と風土に想いを馳せていただけたら嬉しいです。

■店舗スタッフの声



日本橋本店
稲垣ひかる

日本橋本店が Neighbor's Farm 様とのコラボレーションでトマト祭りを開催するにあたり、日本橋だし場でもトマトを使用したメニューを販売することになりました。当初はトマトの炊き込みご飯で考案を進めていましたが、盛り付けた際の見た目の問題や、時間が経つと水っぽくなってしまいうため、断念しました。そこで、女性人気の高いリゾートを意識して、「トマトだし茶漬け〜リゾート風〜」を考案しました。トマトとかつお節だし、チーズの旨みの融合をお楽しみください。

■店舗スタッフの声



日本橋だし場 はなれ
料理長 小久貫玄

Neighbor's Farm 様とのコラボレーションメニューを開発にするにあたり、素材本来の美味しさをどう引き出すかを考えました。トマトづくし御膳は、日本橋だし場 はなれ名物のだし炊き込みご飯に、小鉢、冷製スープ、甘味と、トマトとかつお節の旨みが存分に味わえる御膳となっております。中でも、甘味の和三盆のパンナコッタ トマトの砂糖漬けは、シンプルにトマト本来の美味しさを味わっていただきながらも、甘味としてまとまりのあるよう開発し、しっかり御膳を召し上がった後にもお楽しみいただけるメニューとなっております。トマトとかつお節だしの魅力が詰まった御膳をご堪能ください。

■「ネイバースファーム」について



東京・日野市の街中農園で、都市型農業の新しいスタイルを模索する中から、生産緑地を活用した、地産地消型の農業の実践に取り組む新世代の生産者です。

「ネイバースファーム」の「ネイバー」は「お隣さん」という意味。「東京でも近い距離感で畑と食卓が繋がってほしい」「新鮮でおいしい野菜の一番魅力的な瞬間をリアルタイムで届けたい」という想いでネイバースファームは誕生しました。

トマトの他、十数種類の旬の野菜と、夏にはブルーベリーも販売しています。

■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、本枯鰹節の削り実演や、「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



■日本橋だし場 はなれ

「日本橋だし場 はなれ」は、2014年に創業の地である東京日本橋にオープンし、“だしのうま味”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する和ダイニングです。

住所：東京都中央区日本橋室町 2-3-1
COREDO 室町 2・1 階
TEL：03-5205-8704
※最新の営業時間はにんべん 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・會田までお願いいたします。
【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817