

報道関係者各位

2022年3月吉日
株式会社にんべん

八百屋が作るアイスクリームと鰹節の出会い
「だしアイス～おだしのおめかし」
SAKURA FES NIHONBASHI 2022 にて販売！

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)は、2022年3月18日(金)～4月10日(日)まで開催するイベント「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」の「つなぎふと」企画として、サステナブルな農業・食の実現に向けて精力的に取り組む八百屋「青果ミコト屋」とのコラボレーション商品『だしアイス～おだしのおめかし～』を、SAKURA FES NIHONBASHI 2022 特設会場(コレド室町テラス大屋根広場)にて3月18日(金)～3月21日(月)、3月26日(土)、3月27日(日)の期間、MICOTOYA HOUSEにて2022年3月18日(金)～4月10日(日)の期間で販売いたします。



青果ミコト屋 × **Konel** × **にんべん**

日本橋の食プレイヤー×クリエイターのコラボレーションで街の新しい食みやげをつくるプロジェクト「つなぎふと」で、八百屋「青果ミコト屋」、クリエイター集団「Konel」、鰹節専門店にんべんの3社が共同開発した『だしアイス～おだしのおめかし～』。古くから和食を支える素材として活用されてきたかつお節の可能性をもっと広げたいという思いから、さまざまな素材でアイスを作ってきたミコト屋が、3種類の新しい魅力を引き出しました。

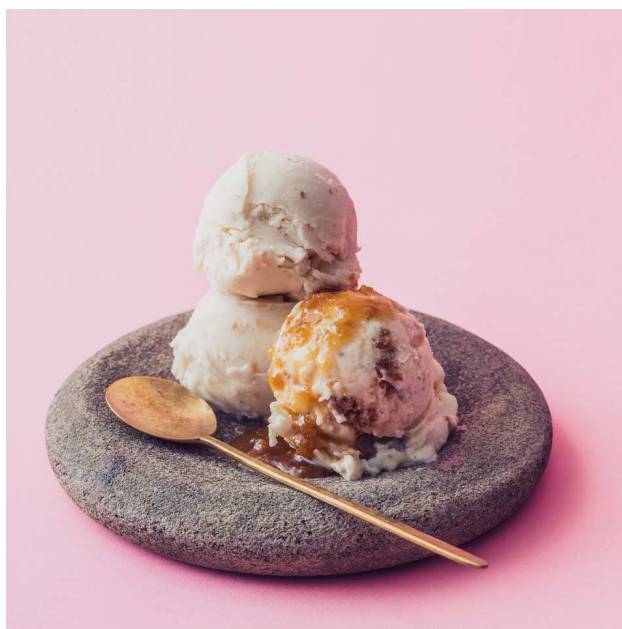
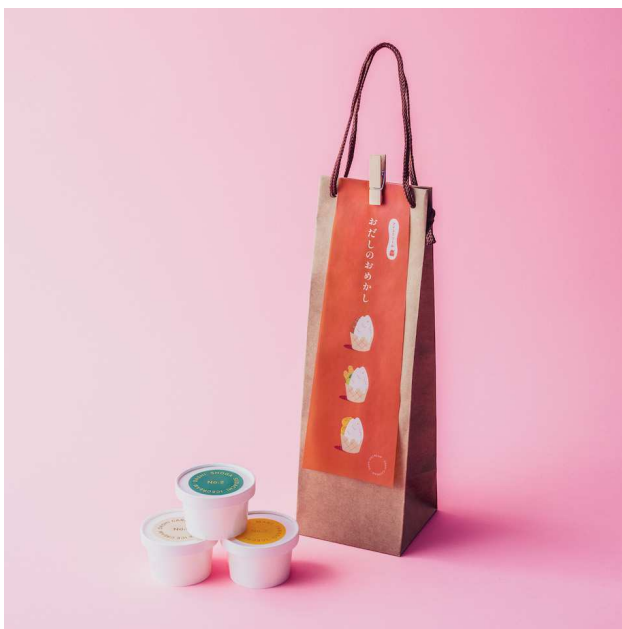
■食プレイヤー×クリエイターのコラボレーション企画「つなぎふと」

全国各地から集まる人、モノ、コトがつながり、新たな文化や産業が生み出されてきた日本橋。そんな街を象徴する文化である「食」を通じたコラボレーションによって、新旧のプレイヤーたちが交錯する街の新たな魅力を発信するプロジェクトが「つなぎふと」です。テーマは、日本橋の新しい「食のおみやげ」。コロナ禍によって外出することの意味や、外出先における食体験の価値は大きく変わりました。こうした時代における新しい「食のおみやげ」のあり方を、街を牽引するプレイヤーたちと共に考え、日本橋の歴史や情緒、そして何よりも大きな街の魅力である、人と人のつながりを感じさせるストーリーとともに発信。手にした人たちが日本橋の街に思いを馳せられるような、新しい食のおみやげづくりを目指すプロジェクトです。



■販売商品「おだしのおめかし」3個セット

販売価格:1,950円(税込)



※画像はイメージです

No.1 つゆの素キャラメル×だしがらクッキー

にんべん「つゆの素特撰」とあまじよっぱさに黒糖のような風味がある喜界島粗糖で作ったキャラメルがコク深いマーブルアイス。かつお節のだしがらと米粉でできたクッキーを混ぜ込んでいます。

No.2 だし、すだち、かつお生姜

鰹の刺身にすだちを一絞り、鰹のたたきには生姜。黄金色のかつお節だしに薬味とにんべんのお弁当に鎮座する名バイプレイヤー“かつお生姜”がシャキッと当たり旨み倍増。上品に、静かに続くだしの余韻と掛け合わせを楽しめます。

No.3 だし巻き玉子

ジュワッとだしを玉子で包んだ、湯気上るだし巻き玉子をアイスクリームに。手づくり発酵飼料で育った平飼いたまごに、にんべん「白だし特撰」を効かせフワッと焼き上げて。ごはんにも、ビールにもどんなシチュエーションにも収まってくれる温もりあるだし巻き玉子をひんやりアイスクリームとして召し上がれます。

■販売店舗情報

・SAKURA FES NIHONBASHI 2022にて期間限定ショップ

COREDO 室町テラス 大屋根広場

販売期間:2022年3月18日(金)~3月21日(月)、3月26日(土)、3月27日(日)

・MICOTOYA HOUSE

販売期間:2022年3月18日(金)~4月10日(日)

住所:神奈川県横浜市青葉区梅が丘7-8

電話:045-507-3504

※数量限定につき、売り切れの際はご容赦ください。

■コラボレーションの経緯

日本橋で300余年商いを続けてきた鯉節専門店にんべんとのコラボレーション相手として参加したのは「青果ミコト屋」。

青果店を運営する傍ら、規格外野菜などのロス食材を使ったアイスの製造販売も行う彼らは、素材を組み合わせてユニークなフレーバーのアイスを作るのが得意。これまでも多くのコラボレーションの実績があるにんべんに、新たな視点をもたらすことができるのではとの思いからコラボレーションが実現しました。



共同開発会議を行った青果ミコト屋、にんべん

■「SAKURA FES NIHONBASHI 2022」

3月18日(金)~4月10日(日) 日本橋地域で開催

今年で9回目の開催となる「SAKURA FES NIHONBASHI」は、日本橋から食文化としての「新たなお花見体験」を提案するイベントです。新たに生まれた日本橋の食みやげ「つなぎふと」やこの春限定の「桜メニュー」を展開します。

公式 WEB サイト: <https://www.nihonbashi-sakurafes.art/>



■青果ミコト屋 について

全国各地の生産者を直接訪ね、畑をめぐる野菜を買い付ける「旅する八百屋」。野菜が育った背景やストーリー、農家の想いを仕入れることを大切に生産者と消費者をつなぐ仲人として個人宅への定期便、飲食店卸し、ケータリングなど幅広く活動し、サステナブルな農業・食の実現に向けて精力的に取り組んでいます。



■Konel について

「未来実装」をテーマに馬喰町で活動するクリエイター集団。ブランディングやR&D案件等を手がけながら、地域に関わるプロジェクトにも数多くの実績を残しています。

Konel

■にんべん について

にんべんは 1699 年(元禄 12 年)に創業し、日本の伝統食品である鰹節や、鰹節でひく和食の基本「だし」を使った様々な商品を生み出し、日本の食文化を伝承しています。商品の開発・販売のほか、だしコミュニティ・だし専門店「日本橋だし場」や、本物の鰹節やだしを味わえるレストラン「日本橋だし場 はなれ」、だし惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」などの各種店舗を通し、鰹節やだしに親しめる場も広がっています。



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・森までお願いいたします。

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