

報道関係者各位

2021年11月吉日
 株式会社にんべん

「宙フェス TOKYO2021@日本橋」 期間限定コラボメニュー
星浮かぶ「かちゅー湯」と色が変わる幻想的な「マジックティー」
 「日本橋だし場 本店」「日本橋だし場 はなれ」にて11月8日(月)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」、COREDO 室町2の「日本橋だし場 はなれ」において、「宇宙」をテーマにした、期間限定のメニューを発売いたします。日本橋エリアで11月13日(土)より開催するイベント「宙フェス TOKYO2021@日本橋 ～ムーンダンス月と踊ろう～」の、コラボ企画「コレド室町で宇宙にツナガル！キャンペーン」での展開となります。



■星もなか入りかちゅー湯

¥340(税込)
 販売店舗:「日本橋だし場 本店」
 販売期間:11月8日(月)～11月14日(日)
 提供時間:11:00～17:00 ※なくなり次第終了
 沖縄の伝統料理であるかちゅー湯を本枯鰹節の一番だしを使用してアレンジしました。
 ※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。



■ピュアブルーマジックティー

¥700(税込)
 販売店舗:「日本橋だし場 はなれ」
 販売期間:11月8日(月)～11月14日(日)
 提供時間:14:00～(土日祝日は14:30～)L.O 30分前まで
 バタフライピーというハーブをベースに作られたハーブティー。レモンを入れるとブルーからパープルピンクに色が変わる不思議なお茶です。星型のクッキーと抹茶の生チョコ付き。



■店舗スタッフの声



日本橋本店
稲垣ひかる

昨年好評の「かつお節だしに星麩を浮かべる」はそのままに、今年は更に星型の最中にお味噌を入れました。提供時にかつお節だしを注ぐと最中が浮かんできてとても可愛らしいと思います。かつお節、味噌、ネギ、お麩というシンプルな具材ですが、寒い冬にぴったりな温まる商品です。

宇宙の色をイメージした商品を選びました。
くせがなく飲みやすいハーブティーはレモンを絞ると色が変わります。セットの星型のクッキー、香り高い抹茶の生チョコと一緒にハーブティーの不思議な色の変化をお楽しみください。



日本橋だし場 はなれ
料理長 小久貴 玄

■「宙フェス TOKYO2021@日本橋 ～ムーンダンス 月と踊ろう～」

開催日時:2021年11月13日(土)-11月14日(日)12:00~18:00

「宙フェス」とは…「上を向いて遊ぼう！」を合言葉に、ファッション・サイエンス・アートなど様々な星空の楽しみ方を一堂に集めた新感覚イベント。2014年秋に初開催し、今年で7回目となります。「星空・宇宙」というユニークなテーマにも関わらず、20代女性の来場者が7割を占め、2014年にのべ3000人、2015&2016年度にのべ4000人、2017&2018年度はのべ6000人が嵐山に集結。2019年からは毎年11月に日本橋にて東京開催をスタート。今年で東京開催は3回目を迎えます。宇宙や星空の新しい楽しさに出会えるとメディアでも多数取り上げられています。

公式サイト:<http://sorafes.com/tokyo>

■上記コラボ企画「コレド室町で宇宙にツナガル！キャンペーン」

開催期間:2021年11月8日(月)-11月14日(日)

コレド各店の宇宙グッズやフードを楽しむ。隣接する「コレド室町」&「コレド室町テラス」の11のお店が宙フェスとコラボ！宙モチーフのフード&カフェメニューや宙がテーマのグッズが登場。期間中予約なしでお楽しみいただけます。

会場:コレド室町 1・2・3&テラス内の11店舗

営業時間&定休日:「コレド室町」に準ずる

■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「鯉節(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



■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

※最新の営業時間はいんべん HP をご確認ください



いんべんは、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》

株式会社いんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・津田までお願い致します。

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