

報道関係者各位

2022年3月吉日
 株式会社にんべん

味噌専門店「佐野みそ」 × にんべん 日本橋本店 の共同企画
こだわりの味噌とだしを愉しむ「お味噌汁祭り 2022」
2月25日(金)～3月15日(火) にんべん 日本橋本店 にて開催

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・亀戸に本店を構える味噌専門店「佐野みそ」との共同企画「お味噌汁祭り 2022」を、COREDO 室町1の「にんべん 日本橋本店」にて、2月25日(金)から3月15日(火)の期間で開催いたします。



× にんべん



「お味噌汁祭り 2022」では、東京・亀戸に本店を構える味噌専門店「佐野みそ」より厳選して仕入れた味噌を期間限定で「にんべん 日本橋本店」にて販売します。「佐野みそ」では、日本の伝統食材であり、人と人の絆や想いを繋ぐ「味噌」「みそ汁」の文化を大切にしています。味噌のエキスパートとして約70種類の味噌を取り扱い、社内資格の「噌ムリエ」制度によって育てられた味噌のプロによる接客が佐野みそのおもてなしです。今回の「お味噌汁祭り 2022」で販売する味噌は、お試しいたきやすい200g入りで、佐野みその定番商品から、味噌専門店ならではの珍しい商品まで、計8種類を用意。お好みの味噌と、手軽に本格だしがひけるにんべんの「薫る味だし」で作るお味噌汁で、心温まるひとときをお楽しみください。



■店舗スタッフの声 (にんべん 日本橋本店 宮田寛子)

普段接客をする中で「お味噌汁に合うだし」についてお客様からご質問をいただくことが多く、味噌とだしを一緒に選べるようなイベントがあれば面白いと思い、今回の企画を考案しました。味噌の専門店を調べるうちに知った「佐野みそ」様は、味噌そのものだけでなく、“お味噌汁”の存在や、そこから繋がる人と人の絆や想いをとても大切にされていると感じ、今回の“お味噌汁”企画でぜひ一緒に一緒にしたいと思います。実際に本店にうかがった際は、社内資格による「噌ムリエ」の方の知識の豊富さに驚きました。今回の企画では、様々な種類からお味噌汁の素材を選ぶ楽しさも感じていただきたかったので、「佐野みそ」様では約70種類もの味噌を少量から試せることも魅力的で、「噌ムリエ」の方のお話をうかがいながら商品を選定していきました。今回、日本橋本店のスタッフの中でも、味噌の好みが多様だったのが面白かったです。やはりお味噌汁は、それぞれの家庭や作ってくれた人の顔が思い浮かぶような、ほっとする味なのだと思います。私は家庭の味に近かったことから、「仙台杜の熟王」という味噌と、「薫る味だし かつお」でひいただしで作ったお味噌汁が好みでした。きっと本企画を通してお客様一人ひとりの好みやほっとする味に出会えると思います。ご来店をお待ちしております。

■販売商品〈味噌〉

手前自慢みそ

¥380(税込)

数種類の味噌をちょうどよい割合でブレンド。コクとまろやかさを両立させ、どんな具にも合うように造った「佐野みそ」自慢の味噌です。



金亀子みそ赤

¥550(税込)

新潟県産もち米をふんだんに十二割。北海道産大豆で仕込みました。自然な甘みと大豆のうま味がとても高いレベルでバランスがとれています。



手前みそ白こし

¥380(税込)

大豆の皮をみがきとり、中身だけを用いて、赤穂天塩で仕込みました。すっきりとしてまろやかな味、冴えた淡色は、旬の具材の繊細な美味しさを引き立てます。



仙台杜の熟王

¥450(税込)

古式醸造法により、国産の大豆と米を熟成させました。力強いコクとほのかなコゲ臭、深いうま味が根強く生きています。



江戸甘みそ黒こし

¥380(税込)

江戸伝統の甘みそ。大豆をあめ色になるまで長時間蒸煮。塩分は通常の半分以下、米こうじは贅沢に通常の倍を加えて造りますので、こってりとした深い甘みと香りが生まれます。みそ汁には倍量を入れてこってりと仕上げるのがコツです。



西京白こしみそ

¥430(税込)

よい水を求めて、醸造蔵を移転するこだわり。よい原料と職人と水が造った京都の白みそです。



鹿児島薩摩みそ櫻島

¥480(税込)

四国産裸大麦を通常の約4倍(38割)と贅沢に用い、九州産大豆、自然塩で仕込み、天然熟成させました。麦麴の甘みと深い香りを楽しめるまろやかな減塩麦みそです。



味噌玉造り幻蔵

¥690(税込)

大豆を蒸して固めた味噌玉を蔵に並べ、酵母菌を取り込み発酵。さらに米麴と合わせて2度発酵させる古式醸造方法です。酵母菌の一種酪酸菌が働いてチーズのような味と香りのする奥深い味わいです。



※上記8種、各200g入りカップを販売します

※画像はイメージです

■販売商品〈だしパック〉

だし薫るおうちごはんセット

¥604(税込)

手軽に本格だしがひけるにんべん「薫る味だし」各3種を2個ずつ楽しめるセットです。



■薫る味だしとは

「薫る味だし」は日本橋だし場ブランドの商品です。

だしを知る・楽しむ・味わう場、だしコミュニティとして2010年にオープンした、鰹節専門店にんべん初の飲食業態「日本橋だし場」で提供しているひきたての本物のだしを、ご家庭でも楽しんでいただきたいという想いから誕生しました。



〈薫る味だしの特徴〉

1. 味と香りを極めた風味保持製法

素材になるべく熱をかけない乾燥法により、ひきたてのだし本来の味と香りを極めました。

一つ一つ不活性ガス充てんをした個包装は、酸化を抑え、使う瞬間まで香味品質を保ちます。

2. 厳選素材

国内製造本枯鰹節、木桶仕込みの特選下総醤油(国産丸大豆天然醸造)、クリスマス島の塩(天日海水塩)、北海道産真昆布(「薫る味だし かつおと昆布」「薫る味だし 焼あご入り」に使用)、

国内製造焼あご、国内製造鯖節、国内製造いわし煮干し(「薫る味だし 焼あご入り」に使用)を使用。

余計なものを一切使わず、素材を厳選し配合にこだわりました。化学調味料無添加です。

3. 調味済みなので、手軽に本格だしがひけます

■「佐野みそ」について

昭和9年創業、東京・亀戸に本店を構える味噌専門店です。

「伝統と創造」を創業以来の理念とし、日本の伝統食材であり、人と人の絆や想いを繋ぐ「味噌」「みそ汁」の文化を守り創りつづけています。

味噌のエキスパートとして約70種類の味噌を取り扱い、社内資格の「噌ムリエ」制度によって育てられた味噌のプロによる接客が佐野みそのおもてなしです。

また、本店に構えるイトインのみそ汁サロン「味苑」では、厳選素材と季節の具材とともに、こだわりのみそ汁も召し上がっていただけます。

住所：東京都江東区亀戸 1-35-8

TEL：03-3685-6111

営業時間 10:00～18:00(味苑 11:00-15:00)



東京 亀戸

佐野みそ

■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



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