

報道関係者各位

2020年12月吉日
株式会社 にんべん

江戸時代から続く伝統のレシピが楽しめる！
にんべん 日本橋本店「全国お雑煮祭り」
12月15日(火)より期間限定で開催

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、ご当地お雑煮がおうちで楽しめる商品を集めたフェア「全国お雑煮祭り」を2020年12月15日(火)より「にんべん 日本橋本店」にて限定開催いたします。



お雑煮の歴史は古く、平安時代から「ハレの日」の料理として食べられていました。江戸時代には料理文化が花咲き、庶民の間でも1年を無事に過ごせることを願い元旦にお雑煮を食べていたそう。1699年に創業し、江戸時代にルーツをもつにんべんでは、お雑煮文化の啓蒙とおうち時間を楽しく健やかに過ごせることを願い、「にんべん 日本橋本店」にて「全国お雑煮祭り」を開催いたします。全国のお雑煮レシピカードの配布とにんべんの商品と一緒に楽しめる厳選商品をご用意いたしました。にんべん創業家である高津家にて、江戸時代から受け継がれているお雑煮レシピも配布いたします。年始はおうちで旅気分を味わいながら日本の食文化を楽しみましょう。

■厳選商品「THE OMOCHI」の取り扱い

全国お雑煮祭りでは、「すべては旨い餅づくりのために。」をコンセプトとし、主に WEB 販売を中心としている「THE OMOCHI」の商品を特別にご用意いたします。伝統製法である釜戸と薪火で蒸した餅米とこだわり素材で作られた餅は、古典的なお雑煮から洋風お雑煮にも楽しんでいただけます。



THE OMOCHI

- プレーン 1,200 円(本体価格)
- 玄米 1,200 円(本体価格)
- 豆 1,400 円(本体価格)
- くるみ 1,400 円(本体価格)
- 海老 1,500 円(本体価格)

■江戸時代の食文化を味わえる高津家お雑煮レシピ

にんべんの創業家であり、現在も当主をつとめる高津家。現在でも、高津家古文書に記されている江戸からの行事食を守り続けています。そのひとつが 1 年の無事を祈り、元旦に食すお雑煮です。今回の「全国お雑煮祭り」では、この高津家のお雑煮レシピを無料配布いたします。そのほか、全国のお雑煮レシピカードも5種ご用意してお待ちしております。



■店舗紹介

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。
日本橋本店では、本枯鰹節削りの実演販売や、「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



《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】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817