

報道関係者各位

2021年7月29日  
株式会社にんべん

## 本枯鰹節を愉しむ「3種の鰹節おむすび」 「星のや東京」宿泊者限定イベント「お江戸・文化の祭典」にて 7月30日(金)、8月7日(土) 提供

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、星野リゾート(長野県、代表 星野佳路)が運営する東京・大手町の日本旅館「星のや東京」にて、7月30日(金)、8月7日(土) 宿泊者向けに本枯鰹節を使用した「3種の鰹節おむすび」とひきたての「かつお節だし」を提供いたします。江戸の文化を現代に伝えるお祭り「東京・夏夜の宴」において開催される、東京の魅力を再発見する「お江戸・文化の祭典」での提供となります。



### ■「3種の鰹節おむすび」と「かつお節だし」のご提供について

「お江戸・文化の祭典」では、本枯鰹節をかけて食べる「3種の鰹節おむすび」と、ひきたての「かつお節だし」をご提供します。鰹節のなかでも約半年の時間をかけて作られる本枯鰹節は、芳醇でまろやかな味と香りと共に澄んだきれいなだしがひけることが特徴です。

江戸の鰹節商人は、大坂から運ばれてきた鰹節の表面のカビを払って天日に干す作業を繰り返すうち、元の鰹節とは違う優れた風味が生まれてくることを発見しました。江戸時代末期から明治にかけて、これを製法として技術的に確立し作られた本枯鰹節は、江戸や東京の人たちの嗜好を捉え、その風味や味わいは、やがて関東の味の基本となりました。

にんべんは、この本枯鰹節に注目し、付加価値の高い商品として率先して江戸の町に広めていきました。以来、にんべんがこだわり続ける本枯鰹節をぜひお楽しみください。

### ■「3種の鰹節おむすび」内容

- ・本枯鰹節をシンプルにご堪能いただける「鰹節おむすび」
- ・大葉・みょうが・しょうがを合わせた「香味のせ」
- ・「星のや東京」考案の、フランス料理の技法を用い、鰹の身・血合い・スパイス・味噌を使用した「かつお甘味噌」

- 期間：7月30日(金)、8月7日(土)
- 時間：16:00～19:00
- 料金：無料 \*宿泊料別
- 場所：星のや東京
- 備考：仕入れ状況により提供内容が一部変更になる場合があります。

### ■「星のや東京」について

星野リゾートが、「塔の日本旅館」をコンセプトに2016年7月に開業。玄関で靴を脱ぎ、畳敷きの伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階に温泉を備える星のや初の都市型旅館。

〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目9番1 / 客室数 84室  
<https://hoshinoya.com/>

### ■「東京・夏夜の宴」について

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

「星のや東京」では、江戸の文化を現代に伝える「東京・夏夜の宴」を今年も開催します。お祭り気分を盛り上げる設えや、縁日で親しまれている遊び、夏の味覚を味わう特別メニューに加え、今年は、東京の地酒と神田・日本橋・人形町の老舗のおつまみを楽しめる「星のや東京酒場」も登場します。

### ■「お江戸・文化の祭典」について

期間：2021年7月22日(木)～8月8日(日)

「お江戸・文化の祭典」では、「東京・夏夜の宴」をさらに盛り上げるため、江戸時代に発展した文化にルーツがあり、今もなお、こだわりを持ちながら商いを続けている和菓子店や料理店、工芸店など、日によって異なる老舗が星のや東京に集まります。オリジナルメニューの振る舞いや伝統工芸体験、そして店主や職人との交流などを通して、お祭り気分を盛り上げます。

### ■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「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・會田までお願い致します。

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