

報道関係者各位

2021年8月5日
株式会社にんべん

夏休みの自由研究にもぴったり！
「親子で楽しむ！鰹節教室」
「にんべん 日本橋本店」主催で、8月18日(水)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、日本の家庭料理に欠かせない鰹節の製造工程や良い鰹節の見分け方を学び、鰹節の削り体験ができる食育プログラム「親子で楽しむ！鰹節教室」を、COREDO 室町1の「にんべん 日本橋本店」主催で8月18日(水)に開催いたします。



お味噌汁…それはどこかほっとする味わい。子供の頃に味わった家庭料理はずっと記憶に残り続ける味です。そんな日本の家庭料理には、伝統食品である「鰹節」が欠かせません。

いつも私たちが目にしているかつお節は、パックに入った“削り節”の状態です。削る前の木のような“本節”の姿を目にする機会は少ないと思います。しかし、家庭で鰹節を削ることが少なくなったとはいえ、時の流れとともに形を変えながら、「鰹節」は日本の食卓に欠かせない食材として生き続けています。

「親子で楽しむ！鰹節教室」では、鰹節のプロであるにんべん社員が、鰹節の製造工程や、良い鰹節の見分け方、鰹節の削り方をレクチャーします。カツオが水揚げされてから私たちの食卓に上がるまで、職人によってどれだけの手間ひまがかけられているのかを知り、実際に鰹節を削ってみると、普段の食卓も少し違って見えてくるかもしれません。また、お土産の「鰹節削り器」を使い、ご自宅に帰った後も、存分に鰹節や鰹節を使った料理を楽しんでいただけます。

日本の食文化において重要な「鰹節」について学び、親子で一緒に素敵な夏休みの思い出を作りましょう。

■講座内容

- 第1部：鰹節ができるまで
- 第2部：良い鰹節の見分け方
- 第3部：削り体験

■開催日：2021年8月18日(水)

■時間：14:00～16:30

■集合場所：にんべん 日本橋本店(13:50)

■会費：税込14,300円(にんべん鰹節削り器・木槌付き)

■対象：親子(小学1年生～小学6年生までのお子様1名と、その保護者様1名)

■募集人数：3組(1組2名・計6名 ※先着順)

■申し込み方法

にんべん 日本橋本店にて店頭でのお申し込み、またはお電話(03-3241-0968)でのお申し込みとなります。

※先着となりますので定員に達した場合は、あらかじめご了承ください。

※感染症防止対策を行っております。

※密を避けるため2名以上での参加は出来ませんのでご了承ください。

■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。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、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



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