

報道関係者各位

2022年4月吉日  
株式会社にんべん

東京の街中農園「ネイバーズファーム」との共同企画  
「第2回 トマト祭り 2022」  
にんべん 日本橋本店・日本橋だし場 本店で開催

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、東京都日野市の生産緑地を借り受け都市型農業に挑戦するトマト農園「ネイバーズファーム」とコラボした「第2回 トマト祭り 2022」を、COREDO 室町1の「にんべん 日本橋本店」、「日本橋だし場 本店」にて、4月15日(金)から4月24日(日)まで開催いたします。



にんべん

だ日  
し本  
場橋  
DASHI  
BAR

第2回

トマト祭り  
2022

東京の街中農園  
「ネイバーズファーム」共同企画  
4.15 FRI - 4.24 SUN



「トマト祭り」は、東京に店を構えるにんべんとして、東京の生産者と一緒に何か取り組みをしたいと考えていた中、トマト好きのにんべん社員が、東京・日野市に根差してトマトを育て、「地産地消型」の農業で地域の消費者と有機的に繋がる街中農園「ネイバーズファーム」の存在を知ったことから企画が発案され、2021年に初開催されました。ネイバーズファームが情熱を注ぎ丁寧に育てたトマトと、300年以上東京・日本橋で商いを続ける鯉節専門店にんべんの「鯉節」「だし」とのコラボレーションが実現しました。

好評により、今年も「第2回 トマト祭り 2022」を開催します。「にんべん 日本橋本店」では、この時期もっとも旨みが強くなるトマトのほか、生でもおいしいカブや、江戸東京野菜の「のらぼう菜」販売し、「日本橋だし場 本店」では、「のらぼう菜」を使用した期間限定メニューを提供します。

## ■江戸東京野菜「のらぼう菜」を使用した期間限定メニュー

### 野菜たっぷりのお味噌汁（「のらぼう菜」トッピング）

「日本橋だし場 本店」にて 11:00～14:00 提供

¥360(税込)

(数量限定につき、無くなり次第終了)

“一汁一飯”がコンセプトのだしコミュニティ「日本橋だし場」では、本枯鰹節を使用しただしスープを月替わりで提供しております。トマト祭り期間限定で、「日本橋だし場 本店」では、4月限定のだしスープ「野菜たっぷりのお味噌汁」のトッピングを、ネイバースファームの「のらぼう菜」に変更します。(通常はオクラをトッピング)

江戸東京野菜の「のらぼう菜」は、江戸時代の飢饉から人々を救ったという逸話があるほど、この春の時期に生育が旺盛になり、栄養もたっぷりの野菜です。

※画像はイメージです。

※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。

※収穫状況によっては提供できない場合がございます。



## ■都市型農業を实践する「ネイバースファーム」の野菜

トマト祭り期間中、にんべん 日本橋本店では、都市型農業を实践するネイバースファームのトマト・カブ・「のらぼう菜」を販売いたします。東京でも近い距離間で畑と食卓が繋がることを目指し、最もおいしい瞬間の野菜をリアルタイムで届けるネイバースファーム。採れたて完熟の“最高の状態”でお届けするトマトや旬の野菜をぜひこの機会にご賞味ください。

ネイバースファームでは、光合成を最大化する設備の導入や、農薬の使用を最低限に抑えるなど徹底された環境のもと、“甘味”・“酸味”・“旨み”のバランスが優れた、甘さ一辺倒ではない本当においしいトマトを消費者に届けています。

カブは生食に向く品種で、柔らかくジューシーな食感と甘みが特徴。にんべんの「野菜を美味しく食べるたれ」との相性も抜群です。また、薄くスライスして酢漬けにしたり、スープにするのもオススメです。

「のらぼう菜」は柔らかく甘みがあるため、サッと茹でたお浸しのほか、ニンニク・鷹の爪と合わせたペペロンチーノ風にしてパスタの具にするのもオススメです。

### 〈販売商品〉

ミックスミニトマト(200g):税込 345 円(本体価格 320 円)

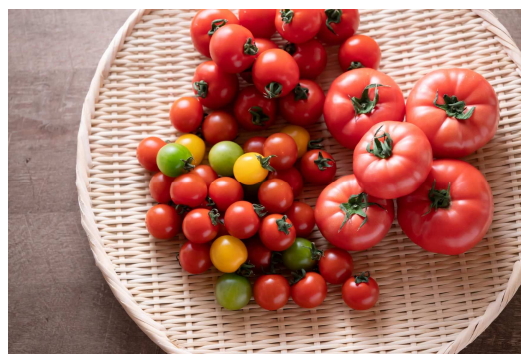
中玉トマト(250g):税込 388 円(本体価格 360 円)

大玉トマト(400g):税込 432 円(本体価格 400 円)

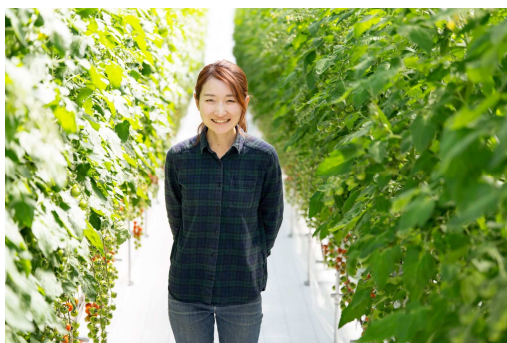
のらぼう菜(150g):税込 189 円(本体価格 175 円)

カブ(2束):税込 189 円(本体価格 175 円)

※収穫状況によっては提供できない場合がございます。



## ■「ネイバースファーム」代表 川名桂さま コメント



第一回のトマト祭りでは、だしのプロであるにんべん様ならではの視点でトマトのレシピをご考案いただき新しいトマトの可能性が広がりました。お客様からも「うちでもこんな風にトマトを料理してみたよ!」というお声をたくさんいただきイベントをきっかけにご家庭でのお料理の幅が広がったようでした。

東京の食料自給率はわずか1%と言われる中、ネイバースファームは東京の食と農業を未来に残していくことを目指し設立した新しい農園です。長く江戸東京の市民の食生活を支えてきたにんべん様との取り組みで、ぜひ多くの方に旨味たっぷりのトマトと一緒に、東京の食、それを支える農業と風土に想いを馳せていただけたら嬉しいです。

## ■「ネイバースファーム」について



東京・日野市の街中農園で、都市型農業の新しいスタイルを模索する中から、生産緑地を活用した、地産地消型の農業の実践に取り組む新世代の生産者です。

「ネイバースファーム」の「ネイバー」は「お隣さん」という意味。「東京でも近い距離感で畑と食卓が繋がってほしい」「新鮮でおいしい野菜の一番魅力的な瞬間をリアルタイムで届けたい」という想いでネイバースファームは誕生しました。

トマトの他、十数種類の旬の野菜と、夏にはブルーベリーも販売しています。

## ■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「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・小幡までお願いいたします。

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