

# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋 2 丁目 5 番 1 号



2024 年 4 月 3 日

## お茶と海苔の山本山から新業態

### 『お茶漬けおにぎり 山本山』を 4 月 17 日（水）にオープン

JR 新宿駅の新エキナカグルメスポット「EATo LUMINE（イイトルミネ）」に出店  
“江戸の茶商”こだわりのお茶と厳選した国産海苔が主役のお茶漬けとおにぎりを提供

株式会社山本山（所在地：東京都中央区日本橋、代表取締役：山本嘉兵衛、以下「山本山」）は、厳選した国産海苔をお茶漬けとおにぎりで楽しむ新業態『お茶漬けおにぎり 山本山』を 2024 年 4 月 17 日（水）にオープンします。出店場所は、JR 新宿駅の新エキナカ商業施設「EATo LUMINE（イイトルミネ）」。

店内でのイートインはもちろんのこと、おにぎりなどテイクアウト商品もご用意しています。



おにぎり  
山本山  
お茶漬け

#### ■ DNA は「粋」！忙しい新宿駅利用者が「さっ」と食べられて、束の間「ほっ」とできる江戸の老舗 の新店舗

山本山は、1690 年（元禄三年）に江戸・日本橋で創業しました。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、“日本最古の煎茶商”として知られるようになり、1835 年には六代目 山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始しています。

今回、JR 新宿駅のエキナカに出店する『お茶漬けおにぎり 山本山』は、江戸に原点を持つ山本山らしい店づくりを目指しました。お店の正面入口には江戸の屋台を連想させる提灯を飾りながらも、華やかな装飾はせず、老若男女どなたでも気軽に立ち寄りやすい、シンプルで親しみのある雰囲気を作りました。また、軽快な江戸っ子のように、仕事に遊びに忙しい新宿駅利用者がさっさと食べられて、すぐに目的地に向かえるよう店内はカウンター席のみ。店内と外を隔てる敷居を設けないオープンな内装にこだわりました。

# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



## ■ 「はっ」と違いに気づく。お茶と海苔にこだわった「お茶漬け」「おにぎり」専門店

『お茶漬けおにぎり 山本山』では、“元祖・煎茶商”がこだわったほうじ茶出汁がベースのお茶漬けと、上質な海苔が具材を引き立てるおにぎりの数々をご用意しています。

出汁に使用しているほうじ茶は、高温で芯までじっくり火入れした茶葉を使用しています。苦みや渋みが少なく、さっぱりとした味わいと豊かな香ばしさが特徴で、日常食として馴染み深いお茶漬けを贅沢な一品に様変わりさせます。また、お茶漬けとおにぎりに使用している海苔は、国産海苔から程よい口どけと香り高いものを厳選しており、こだわりの具材と調和しながら華やかな味わいを体感していただけます。

1日の乗降客数が世界でトップクラスである新宿駅構内という立地で、通勤・通学前の朝食から、時間がない時のランチ、そして飲み会後のメの一杯まで、朝から晩まで幅広い用途でご利用いただけます。また、ご自宅やオフィスでお召し上がりいただけるおにぎりなど、テイクアウト商品もご用意して皆さまをお待ちしています。

## ■ 『お茶漬けおにぎり 山本山』店舗情報

店舗名： お茶漬けおにぎり 山本山  
場所： JR新宿駅 B1階改札内（西改札方面）  
※改札内の施設のため、入場には乗車券類（きっぷ・ICカードなど）または入場券が必要です  
開業日： 2024年4月17日（水）11:00オープン  
営業時間： テイクアウト 7:00～23:00  
イートイン 8:00～23:00(L.O. 22:00)  
URL： <https://www.lumine.ne.jp/eato-lumine/>



店内イメージ

## ■ 『お茶漬けおにぎり 山本山』商品情報

### 山本山海苔だく茶漬け

「元祖・煎茶商」が作るこだわりのほうじ茶出汁をベースに山本山が厳選した3種の上質な海苔を贅沢に使用しました。海苔屋が作るお茶漬けにふさわしい『お茶漬けおにぎり 山本山』の看板メニューです。



### お茶漬けハーフ&ハーフ

『お茶漬けおにぎり 山本山』のお茶漬けメニューの中からお好みで2種類を選んでお召し上がりいただけるお得なメニューです。看板メニューの「山本山海苔だく茶漬け」をはじめ、「ローストビーフ茶漬け」や「炙りホタテと明太子のバター茶漬け」などユニークなものまで、8種類からお選びいただけます。



# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



## 山本山のりの×梅チップ / 山本山のりの×ちりめん山椒

ショーケースに並ぶおにぎりはテイクアウト可能です。おすすめは、山本山の人気商品の一つである海苔佃煮「のりの」を使用した香り豊かで濃厚な海苔を楽しむおにぎり。梅はカリカリ梅をアクセントに加えることで、海苔佃煮のほのかな甘味と梅の酸味をお楽しみいただけます。ちりめん山椒は山椒のピリッとした辛味と海苔の旨味を感じられる一品です。



## ■EATo LUMINE (イイトルミネ) とは



イイトルミネは、気軽に立ち寄ってトレンド感のあるグルメを手に入れることができるタイパ(タイムパフォーマンス)・ウェルパ(ウェルネスパフォーマンス)の高い食体験の提供を目指した、エキナカならではの新しいグルメスポットです。

この度、新しく誕生したここだけにしかないショップや、東京初進出、ルミネ初出店の人気店、行列ができる路面店など、注目の28ショップの出店が決定しました。また、イイトルミネでしか手に入らない限定商品も多数登場します。

## ■山本山とは

1690年(元禄三年)、初代山本嘉兵衛が「宇治の美味しいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、“日本最古の煎茶商”として知られるようになる。1835年には六代目山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

## ■会社概要

名称 : 株式会社山本山  
本社住所 : 東京都中央区日本橋2丁目5番1号 日本橋高島屋三井ビルディング11階  
創業 : 元禄3年(1690年)  
代表者 : 代表取締役 山本嘉兵衛  
主な事業内容 : 日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業

ホームページ : <https://www.yamamotoyama.co.jp/>  
Facebook : <https://www.facebook.com/yamamotoyama.japan/>  
Instagram : [https://www.instagram.com/yamamotoyama\\_japan/](https://www.instagram.com/yamamotoyama_japan/)  
X : [https://twitter.com/yamamotoyama\\_jp](https://twitter.com/yamamotoyama_jp)

# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋 2 丁目 5 番 1 号



## ■報道関係のお問合せ先

株式会社山本山

PR 販売促進グループ

担当：安達、吉田

電話：070-3537-7950

Email：kouhou@yamamotoyama.co.jp