

News Release

～神奈川県初の店舗出店！～
**横浜ベイクォーターに無添加だし専門店「だし尾条」が
2026 年 12 月にオープン！**

横浜ダイヤビルマネジメント株式会社（横浜市神奈川区／代表取締役社長 福井 健夫）が運営する横浜駅東口のショッピングモール「横浜ベイクォーター」では、国産無添加にこだわった、だしや和食品をそろえる「だし尾条（おくめ）」が、2026 年 12 月に以下の通りオープンいたします。

「だし尾条」は、明治 4 年創業の豊洲市場乾物問屋「尾条商店」が手掛ける、だし専門店です。創業から 150 年以上培ってきた目利きを活かし、国産の無添加乾物のみで仕立てただしを追求してきました。

尾条で取り扱う商品はすべて無添加で、酵母エキス・エキスパウダー等のうま味調味料なども一切使用していません。横浜店では、新たに開発した乾物の旨みを取り入れた調味料やご飯のお供、日本各地から集めた和食品のほか、全国の味噌蔵と協業した尾条のだしに合う 15 種以上のオリジナル味噌も店頭に並びます。

また、名物の「オーダーメイドだしパック」は、だし尾条でしか体験できない世界初（※）のサービスです。店頭のショーケースに並ぶ乾物を見て、香りを実際に確かめながら、配合を選ぶことができます。おすすめの黄金比率はもちろん、1g 単位で細かく配合を指定することもでき、組み合わせの可能性は無限に広がります。選んだ素材は、店内の加工場でそのまま粉碎、充填してお渡しします。世界に一つだけのオリジナルだし作りを、ぜひ店舗でご体験ください。※尾条調べ

新たに「だし尾条」が加わることで、横浜ベイクォーターはここでもしか味わえない食の楽しみや体験価値をさらに充実させ、お客様に新たな食の発見と体験を提供します。



だし 尾条

【だし尾条 横浜店】

- オープン日：2026 年 12 月
- 業態：だし・調味料・食品
- フロア：横浜ベイクォーター3 階
- 店舗面積：約 219 m²
- 商品数：約 200 点
- URL：<https://okume.jp/>

【 お客様からのお問合せ 】

横浜ベイクォーター代表 TEL: 045-577-8123

【 報道関係者様からのお問合せ 】

横浜ダイヤビルマネジメント株式会社
広報 伊東・池田 TEL : 045-577-8121
E-mail : pr @yokohama-bayquarter.com

【 横浜ベイクォーター概要 】

- 名 称：横浜ベイクォーター（英名：Yokohama Bay Quarter）
- 所在地：神奈川県横浜市神奈川区金港町 1-10
- 店舗数：約 80 店舗
- 営業時間：レストラン 11:00～23:00（一部 22:00） ショップ・サービス 11:00～20:00
※店舗により異なる／最新情報はホームページへ
- 運営管理：横浜ダイヤビルマネジメント株式会社
- アクセス：横浜駅きた東口 A から歩道橋「ベイクォーターウォーク」で徒歩 3 分
横浜駅東口からポルタ、そごう 2F 経由で徒歩 7 分
- 公式サイト：<http://www.yokohama-bayquarter.com>

※画像はイメージです。※記載内容は全て 2026 年 9 月 8 日現在の予定です。

※内容は状況により予告なく変更となる場合があります。最新情報は横浜ベイクォーターホームページをご確認ください。