

ニッポンの旨みを、コレドに凝縮

コレド室町×にんべん

COREDO  
室町

だし博

にんべん

2019年10月25日（金）～11月24日（日）

コレド室町・日本橋三井タワーでは10月25日（金）より、今年で創業320周年を迎える、日本橋の鰹節専門店「にんべん」とタイアップ企画「だし博」を開催いたします。

「にんべん」の商品を使用した“だしメニュー”を14の飲食店舗にて開催期間中限定販売。更ににんべん商品が当たる「だし博スタンプラリー」や、渋谷に「かつお食堂」を構える話題の「かつおちゃん」による「出張!かつお食堂」を予定しています。



■かつおちゃんプロフィール

「永松 真依」

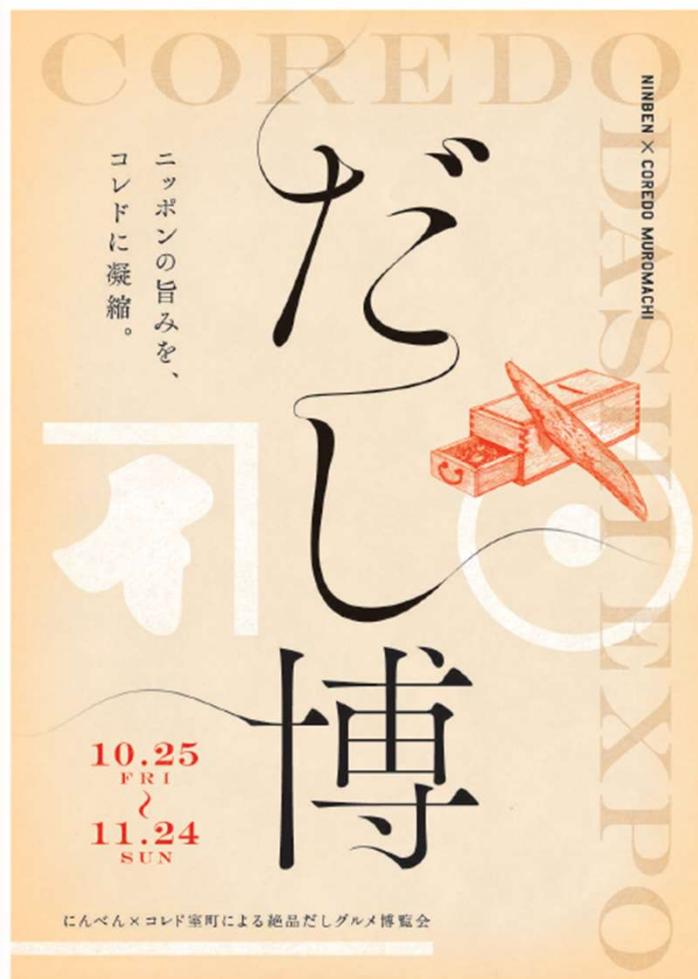
通称 かつおちゃん

2012年に東京でOLをしていたある時。帰省中の九州の実家で祖母が鰹節を削って、出汁をとり、お味噌汁を作ってくれた事をきっかけに食に対するその丁寧な姿勢の美しさ、そして削りたての鰹節の魅力に気づかされる。

それ以来、時間を作っては全国の鰹節の産地を回遊しながら、どこで誰がどんなふうにつけているのかを肌で感じてきた。

昨年2017年には渋谷で夜はバーを営んでいる場所に間借りして「かつお食堂」をオープン。

2019年8月、独立をして渋谷区鶯谷町に、かつお食堂オープン。かつお節を暮らしの中でおいしく楽しんでもらいたい思い一心で、ジャンルを問わずその魅力を伝える活動を行っている。



■ 限定メニューイメージ



詳細は2019年10月上旬 コレド室町WEBサイトにて解禁

■ **限定メニューに使用しているにんべん商品**

## つゆの素ゴールド 500ml



- 麺つゆはもとより、料理の美味しさが一層引き立つ味わいに！
- 小麦も大豆も有機栽培原料で仕込んだ「本醸造有機醤油」使用
- だし素材1.5倍使用(当社通常品比)、  
化学調味料無添加でワンランク上の美味しさ

## 白だしゴールド 500ml



- 淡色仕立ての料理を、ナチュラルなだしの味わいで！
- 小麦も大豆も有機栽培原料で仕込んだ「本醸造有機醤油」使用
- だし素材1.5倍使用(当社通常品比)、  
化学調味料無添加でワンランク上の美味しさ

## 本枯鰹節 花削り80g



- 4番カビ付け以上の本枯鰹節を一本一本選別し、削りあげました。  
だしや色々な料理にふりかけてご使用ください。
- 4番カビ付け以上の本枯鰹節を大きめの帯状に削りあげました。

## 江戸ドレッシング煎り酒200ml



- 江戸時代に醤油が広く普及する以前に使用されていた、  
かつお節だし・お酒・梅干で味を整えた和風調味料の一つです。
- 本枯鰹節、和歌山県産南高梅の梅干、沖縄の塩を使用しております。
- 化学調味料、保存料、着色料は使用しておりません。

## 【コレド室町インフォメーション】

「CORE（核）」と「EDO（江戸）」を組み合わせた「COREDO室町」は、日本橋の歴史を活かしつつ、新しさを取り入れた商業施設として誕生しました。外装にも和のテイストを採用し、日本全国のこだわりを店舗から発信しています。

### ■住所

コレド室町1（東京都中央区日本橋室町2-2-1）  
コレド室町2（東京都中央区日本橋室町2-3-1）  
コレド室町3（東京都中央区日本橋室町1-5-5）  
日本橋三井タワー（東京中央区日本橋室町2-1-1）

### ■HP

コレド室町（<https://mitsui-shopping-park.com/urban/muromachi/>）  
日本橋三井タワー（<https://mitsui-shopping-park.com/urban/mitsuitower/>）

### ■営業時間

ショップ 10:00～21:00  
レストラン 11:00～23:00  
※一部店舗は異なります  
※レストランのランチタイム、ディナータイムは  
各店HPをご確認ください

### ■休館日

不定休 ※ビルの休館日に準ずる

### ■アクセス

東京メトロ半蔵門線・銀座線  
「三越前駅」直結  
JR総武快速線「新日本橋駅」直結



**2019年9月27日 コレド室町テラス グランドオープン!**  
<https://www.nihonbashi-tokyo.jp/muromachiterrace/>

## <本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社サステナブル  
担当：岡村（オカムラ）

TEL : 03-3376-6660 / FAX : 03-3376-6663

MAIL : [y.okamura@sustainable.co.jp](mailto:y.okamura@sustainable.co.jp)