

1/5 (火) 15:00

老舗『山本海苔店』×『HOT SAND LAB mm』

日本橋ならではのコラボ「鶏そぼろの海苔巻きサンド」が期間限定販売！

江戸前鮓店跡地にオープンした話題のホットサンド専門店 新コラボメニュー

建築マネジメント / 空間プロデュース / 不動産コンサルティングの3軸をベースに、場作りのサポートを手がける株式会社NOD（東京都渋谷区 / 代表取締役 溝端友輔・沼田裕輝）が運営する、ホットサンド専門店『HOT SAND LAB mm（ホットサンドラボ・ミリ）』は、株式会社山本海苔店（東京都中央区 / 取締役社長 山本徳治郎）とのコラボレーションによる期間限定メニュー「鶏そぼろの海苔巻きサンド」を1月5日より販売いたします。

『HOT SAND LAB mm』WEB : <https://mm.grownd.jp/>



ホットサンド専門店『HOT SAND LAB mm』は、デジタルとリアルを行き来しながら楽しめる飲食店として、様々な全国の飲食店や食ブランドとコラボレーションする実証実験店舗です。

熱々さくさくのパンの中に挟んだ、日本橋の老舗飲食店や全国の食ブランドによるオリジナルの具材は、瓶詰や乾物などでお店と連動したオンラインストアでも購入が可能。お店で出会った味をご自宅にて違ったアレンジでご賞味いただいたり、お店に来れなくてもレシピを見ながらホットサンドを作ってお楽しみいただけます。

入居する食の複合施設『GROWND -nihonbashi- 』は、三井不動産株式会社が所有する1棟ビルと空き地を活用し、古くからの伝統を引き継ぎながら新しい文化が芽生える街「日本橋」で、期間限定で新しい食文化や人々の繋がりを育む場をつくる株式会社NODによるプロジェクトです。

【鶏そぼろの海苔巻きサンド】

販売期間：1月5日より販売

価格：800円（税別）

■ 株式会社山本海苔店について

株式会社山本海苔店（やまものりてん）は、創業当時から海苔を専門で扱っています。本社所在地は東京都中央区日本橋室町一丁目。1849年（嘉永2年）の創業と長い歴史を誇る。「味附海苔」は1869年（明治2年）にこの山本海苔店が生み出したもの。現在は焼海苔、味附海苔だけではなく、おやつ感覚で食べられる2枚の海苔で具材をサンドした「おつまみ海苔」も人気です。「よりおいしい海苔を、より多くのお客様に楽しんでいただく」ことをモットーに、商品開発をはじめとした、海苔の新しい可能性を追求し続けています。

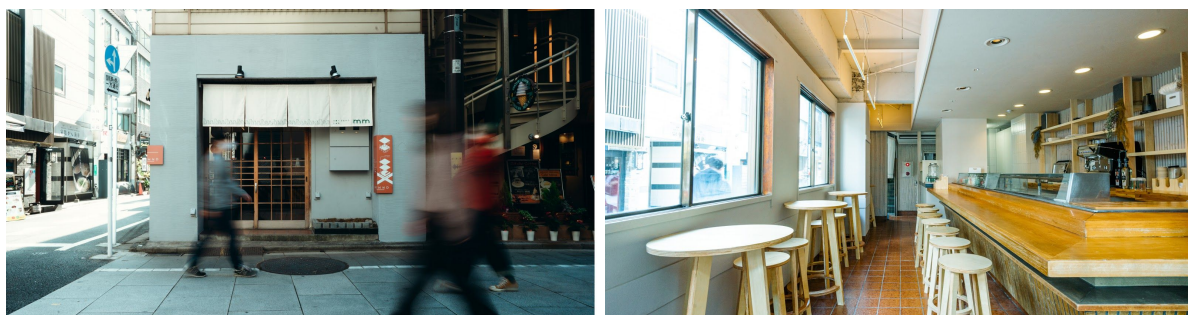


HP : <https://www.yamamoto-noriten.co.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/yamamotonoriten_official/

食のセレクトショップとして、全国と日本橋をつなぐホットサンドラボ。

日本橋エリアの老舗飲食店や、全国各地から厳選した食のブランドなどとコラボレーションしたホットサンドを提供。気軽に老舗の味や全国各地の食を楽しめます。定番メニューから季節限定商品をはじめ、様々な飲食店や食ブランドとのコラボレーションを予定しています。



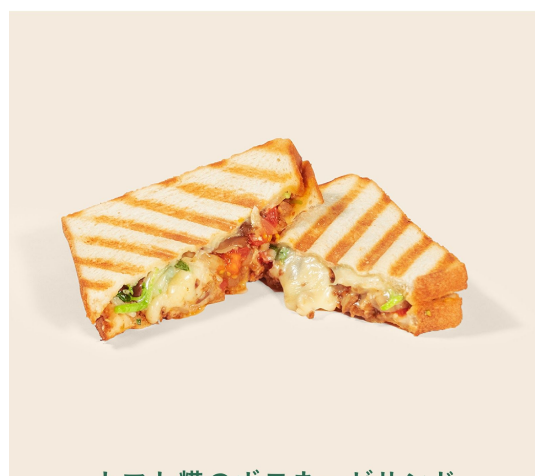
江戸前鮓屋の名残を受け継いだ空間。

『HOT SAND LAB mm』の入居する敷地には、2019年まで130年の歴史を持つ江戸前鮓屋「蛇の市本店」が昭和10年より84年にわたり、お店を構えていました（現在は日本橋室町1丁目12-10に移転し営業中）。"小説の神様"と呼ばれる文豪・志賀直哉の小説に登場する鮓屋のモデルにもなったとも言われる老舗の名店です。鮓屋の象徴でもある鮓ネタを魅せるガラスショーケースつきのカウンターなどはそのままに、これまで多くのドラマを生み出してきたであろう空間の名残を受け継いだ店舗となっています。

■ 様々な食ブランドとのコラボメニューを展開中！

【トマト糀のボロネーゼサンド】糀屋藤平（群馬）

1566年に群馬県高崎の地で創業した糀屋は、当初から「糀」と「糀菌」の製造販売を手掛け、今もなお昔ながらの伝統製法を続けています。糀の持つ力は、料理をおいしくするだけでなく、腸内環境を整えたり、代謝をアップしたり、そんな糀に、さらにトマトの栄養価と旨味をプラスした発酵フード。

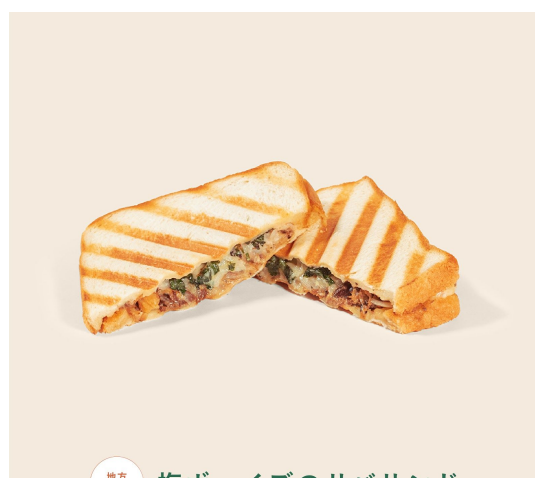


トマト糀のボロネーゼサンド

~~~~~

### 【梅ボーイズのサバサンド】梅ボーイズ（和歌山）

梅ボーイズは和歌山で5代続く梅農家が営む梅干し屋です。梅農家が普段食べている梅干しを世に広めていきたい。その想いで人口甘味料・保存料など使わず無添加の梅干しづくりにこだわっています。全国から何種類もの赤紫蘇を試し、辿り着いた徳島県産の赤紫蘇を使っています。葉が細かく、香りがフルーティな赤紫蘇です。この赤紫蘇で熟成を終えた梅干しを漬けると、綺麗にパーッと赤く染まり「梅と紫蘇」の完成です。



梅ボーイズのサバサンド

~~~~~

■ 店舗概要

住所：東京都中央区日本橋室町1丁目6-7『GROWND -nihonbashi-』1F

営業時間：11:00 ~17:00 (LO 21:30)

定休日：日曜日

電話番号: 07084325624

Web : <https://mm.grownd.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/hotsandlab_mm/

Twitter : https://twitter.com/hotsandlab_mm

■ 『GROWND - nihonbashi - 』



古くからの伝統を引き継ぎながら新しい文化が芽生える街「日本橋」で、期間限定で新しい食文化や人々の繋がりを育む場をつくることを目指すプロジェクト。

フードアトリエ（食品の製造工房）として、飲食業許可と製造業許可を同時に取得し、1Fや3Fの飲食店で提供するものの一部をパッケージ化して卸売・EC販売をできる厨房を設備。日本橋地域の飲食事業者さまにも開放し、製造拠点として活用していただくことで、日本橋の老舗の味を全国へ届けるルートをつくります。

ビル向かいに広がる空き地はオープンスペース『GROWND PARK』として活用。飲食店のテラス席として活用したり、マルシェや展示会などのポップアップを開催します。コラボ商品の開発や『GROWND PARK』の貸し切り利用など、『GROWND -nihonbashi- 』で新しい食文化や繋がりを共に育むパートナーを募集しています。

『GROWND』WEB：<https://grownd.jp>

■ 株式会社NOD

代表取締役：溝端 友輔・沼田 裕輝

所在地：東京都渋谷区西原1-50-8 B1F

設立：2019年12月

事業内容：建築マネジメント事業・空間プロデュース事業・不動産コンサルティング事業

コーポレートサイト：<https://nod.jp.net/>

過去のプレスリリース：https://prt看imes.jp/main/html/searchrhp/company_id/52595

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社NOD PR：中沢

E-mail：pr@grownd.jp