

【新店舗 OPEN】
**横浜初進出！湘南で愛される仕出し屋「ちがさき濱田屋」
MARK IS みなとみらいに初出店**

～おなじみの「しらすわっぱ」に加え、究極の旨味のハイブリッド！『塩麹西京味噌焼き』を新発売～

とことん「うまい！」を追求する食の事業承継者集団、まん福ホールディングス株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：加藤智治、以下「まん福 HD」）の事業承継第 1 号である、創業 60 年の老舗仕出し屋「ちがさき濱田屋」（株式会社濱田屋 神奈川県茅ヶ崎市）が、2021 年 9 月 8 日、MARK IS みなとみらい（所在地：神奈川県横浜市）に新規出店をいたしました。



■ 出店の背景

～私たち“濱田屋”は和食のリノベーションを目指します～

茅ヶ崎で創業 60 年を迎える「ちがさき濱田屋」は、乾物屋から立ち上げ現在は仕出し弁当屋として“手づくりのもてなし”にこだわり、和食の基本となる五味五色をベースとした繊細かつ栄養バランスの取れたお弁当の提供をしてきました。一方で、「日本人の和食離れ」は感じているのも事実で手数や特殊な技法が必要とされる和食は家庭では手を出しづらいうという若者も増えています。“世界が認める日本の伝統的な食文化だということ伝えたい”そんな想いから、現代人に合わせた「リノベーションした和食」として伝統ある食文化の素晴らしさをお弁当・お惣菜で伝えていきます。

■新商品登場！

究極旨味の相乗効果「塩麴西京味噌焼き弁当」新発売！！



<塩麴西京味噌焼き弁当>

- ・銀鮭/さば/国産鶏もも肉 980円
- ・銀だら 1280円

濱田屋では乾物屋時代から受け継がれる特別な技法によって作られてきた“西京味噌焼き”は創業当時から親しまれ、現在も人気のお惣菜となっています。

今回、新業態のメイン商品となる「塩麴西京味噌焼き」は、塩麴の酵素によるやわらかい食感やアミノ酸の効果、そこに西京味噌の香りと旨味が口いっぱいに広がります。また、酵素やビタミン類などの栄養素が豊富に含まれ、体にも美容にも美味しい商品です。ごはんがすすむおかずとして、お酒がすすむおつまみとして、お楽しみください。

■店舗の特長

デザインもリノベーション！各世代に気に入ってもらえる「和モダンなつくり」に



蓋を開けた時の味噌の香ばしい香りを楽しんでいただくために、店内調理ができるという場所にもこだわり、お客様側から一部調理場が見える作りにもしました。デザインについては、日本人が古来より慣れ親しんできた伝統的な「和」のデザインと、現代風のモダンなデザインを融合させたもので表現し、従来の親しみやすい店舗雰囲気は活かしつつ、若い世代の方にも目に留めてもらえるような店舗づくりにしています。

◆店舗概要◆

施設名称 : MARK IS みなとみらい (マークイズみなとみらい)
住所 : 神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい B1 階 食品館まいにちマルシェ
アクセス : みなとみらい駅 (みなとみらい線) 直結、桜木町駅 (JR・市営地下鉄) から「動く歩道」を利用し、
徒歩 8 分
営業時間 : ショッピング&フードコート 10:00~20:00 カフェ&レストラン 11:00~20:00
公式サイト : <https://shop.hamadaya.net/>

◆会社概要◆

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
HP : <https://manpuku-hd.jp>
住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役社長 : 加藤智治
事業内容 : 食に特化した事業承継プラットフォーム事業