

EVENT REPORT

「にちにち道具で作る“My First めか床” トークショー&デモンストレーション」を開催しました



キッチン・ダイニング用品の企画・輸入・卸売を行う株式会社ワイ・ヨット（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：寺田佐和子）は、5月16日（土）、伊勢丹新宿店本館5階キッチンダイニング／キッチンスタジオにて、料理研究家・発酵食愛好家の寺本りえ子さんを講師にお招きし、プライベートブランド「にちにち道具」のラウンドキャニスターで仕込む「My First めか床」のトークショー&デモンストレーションを開催いたしました。

このイベントは5月13日（水）～5月26日（火）まで、伊勢丹新宿店本館5階キッチンダイニング／キッチンスタジオで開催中の「にちにち道具」のPOP UP STOREの一環として企画されました。

料理研究家の寺本りえ子氏が掲げる「めか漬けをもっと身近に、現代の食卓に無理なく組み込む」というポリシーが、当ブランド「にちにち道具」のコンセプトである「日本の道具を、今の暮らしに。」と深く響き合うと考え、今回の登壇を依頼しました。

イベントでは、話題の「腸活」につながるめか床作りのデモンストレーションを、実際に商品を使用して実施。さらにめか漬けのアレンジ料理を試食していただくことで、参加者にブランドコンセプトを体感してもらうことを目的としました。また、参加者を6名という小規模に設定したことで、講師と活発に交流できるアットホームなイベントとなりました。

なお、同イベントは5月24日（日）14:30からも同じ内容で開催いたしますが、大変ご好評につき現在は満席となっております。当日はお立見での見学のみ可能（予約不要）となりますので、あらかじめご了承ください。

■ イベントの詳細

ぬか漬けと「腸活」の素晴らしい関係

ワークショップの冒頭、寺本さんよりぬか床がもたらす高い健康効果について詳しくお話しいただきました。

きゅうり、にんじんだけじゃないぬか漬け

かぼちゃ、れんこん、とうもろこし、こんにゃく、卵、アボカドなど18種類のぬか漬けを美しく盛り付けたプレートを表示し、ぬか漬けのバリエーションを伝えました。

初心者でも安心！「ラウンドキャニスター」で仕込む黄金比

今回の仕込みには「にちにち道具」の珪瑯製ラウンドキャニスターを使用。珪瑯は酸や塩分に強く、匂い移りもしにくく、雑菌の繁殖もしにくいことからぬか床作りに適した素材。「にちにち道具」のラウンドキャニスターは、直径11.6センチx高さ16センチと冷蔵庫に収まるコンパクトなサイズで、約800gのぬか床を仕込むことができ、一人暮らしや少人数世帯でも無理なく続けられるのが魅力です。

ぬか床の正しい「育て方」と「お手入れ」

ぬか床を元気に維持するための日々のちょっとしたお世話と観察のポイントを伝授しました。



ぬか漬けアレンジ料理の試食

ワークショップの後半では、ぬか漬けを「食材」として活用した驚きのアレンジ料理が振る舞われました。メニューは「卵ときゅうりのぬか漬けのポテトサラダ」「れんこんのぬか漬け入り焼売」。ぬか漬けはそのまま食べるだけでなく料理に使うことで余計な調味料を必要とせず、深い旨味と酸味、程よい塩気をプラスすることを試食通じて参加者に体感いただきました。



■ イベント概要

<ぬか漬で始める「にちにち道具」のある暮らし>

「ぬか床は管理が大変そう」「せっかく仕込んだぬか漬けなのに食べきれない」といった悩みを解決する、新しいぬか漬けスタイルを提案します。

【コンセプト：My First ぬか床 ～小さく始めて大きく育てる～】

昔ながらの大きな樽ではなく、「にちにち道具」の小型キャニスター（1.2L）を使用。冷蔵庫に収まるコンパクトなサイズで、一人暮らしや少人数世帯でも無理なく続けられる「育てる楽しみ」をお伝えします。

日時：

① 2026年5月16日（土）11:30～（終了）

② 2026年5月24日（日）14:30～（満員御礼）

※お立見の見学は可能です

場所：伊勢丹新宿店 本館5階

キッチンダイニング／キッチンスタジオ

形式：料理教室形式のトークショー（予約制）

定員：各回着席6名（先着順）

会費：3,300円（税込）

※寺本りえ子氏おすすめの「ぬか」と著書『ぬか漬けとアレンジ発酵料理』をセットにしたスターターセット付き。見学の場合は会費無料、試食やお土産のセットは付きません。

【プログラム内容】

1.ぬか床作りのデモンストレーション

1から作るプロセスと、メンテナンス方法を解説。

2.ぬか漬けの多様性を知る

十数種類のぬか漬けプレートの紹介。

3.アレンジレシピの提案

ぬか漬けを「そのまま食べる」以外の楽しみ方（ポテトサラダ、焼売など）をご紹介・試食。



■ 講師プロフィール

寺本りえ子（料理家・フードディレクター・発酵食愛好家）

音楽活動を経て食の道へ。発酵食やスパイス料理のワークショップ、飲食店アドバイザー、商品開発など幅広く活動。「世界中のテーブルを笑顔に！」をモットーに、2021年からはフリースクールでの食育も担当。著書に『ぬか漬けとアレンジ発酵料理』（KADOKAWA）など。



にちにち道具とは

日本の道具を、今の暮らしに。
にほん全国の産地と取り組み「丁寧なくらし」をつくる、これから先もずっと使い続けていきたい日本の調理道具をお届けする、ワイ・ヨットオリジナルのブランドです。



にちにち道具は、にほんの四季や旬を大切に、まいにちの家族との温かい食卓を大切に、そして一にち一にち自分を大切にする「丁寧なくらし」をつくる道具です。

料理を通して自分や家族があたたかい気持ちになれる、そんな日々をつくりたい使い手を思いやる発想から生まれた丁寧なものづくりと使い勝手の良さが、そんな想いをかなえてくれます。



株式会社ワイ・ヨットについて

1949年の設立以来、キッチン・ダイニング用品を中心に、百貨店・専門店向けの上質な商品を取り扱う商社として成長。従来の「ホールセール事業」に加え、海外ブランドの代理店業務や国内外のメーカー様との商品共同開発などを行う「商品開発事業」、選べるカタログ制作・販売を始めとした「ギフト事業」、キッチン用品専門店を全国で運営する「小売事業」、物流センター・コールセンター・3PL事業から成り立つ「物流事業」と、5つの柱を持ち、幅広いお客様にキッチン・ダイニングを中心とした新しいライフスタイルを提案しています。



【お問い合わせ先】

株式会社ワイ・ヨット

コーポレートブランド本部 ブランドコミュニケーション部

広報担当 亀山小絵子

Email : kameyama@y-yacht.co.jp

Mobile : 070-3324-4527

〒135-0015 東京都江東区千石2-3-28 TEL : 03-5665-2300 FAX : 03-3699-8735