

鰹節専門店「にんべん」が「カフェ・カンパニー」とのコラボレーションにより

初の飲食業態「日本橋だし場 はなれ」を

COREDO室町2にオープンいたします。

株式会社 にんべん

「にんべん」は、2014年3月20日(木)COREDO室町2に「カフェ・カンパニー」とのコラボレーションにより、初の飲食業態「日本橋だし場 はなれ」をオープンいたします。

「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、ますます日本の食文化に注目が集まっていますが、鰹節専門店の「にんべん」では300年以上にわたって培ってきた“だしの旨み”を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供致します。

肩の力を抜いて上質な着物を粋に着崩すように、にんべんならではの本流・本筋を大切にしながら、よりカジュアルに本物の良さを味わっていただけるような料理のラインアップと店のしつらえを致しました。

“だしの旨み”を直球で味わう“定番”から、土台があるからこそチャレンジできる“はなれ技”を食はもちろん空間から楽しんでいただきたい。



「この国の味、ここから。味の伝統を守り伝える」というにんべんの約束を大切に、新しさと懐かしさの双方を編集し、新たな価値・スタイルを提供します。

本物の“旨み”にこだわりぬいた 変幻自在の「だし料理」の数々

鰹節だし本来の旨みを活かし、一汁三菜を中心としたスタイルで料理を提供します。懐かしくほっとする味わいのレシピ＝“古典技”とだしの新たな魅力を引き出したレシピ＝“はなれ技”。双方のアプローチから、具だくさんスープ、だしご飯、季節の惣菜等、創意工夫を重ねた味わい深い料理をお召し上がりいただきます。

◆具だくさんスープについて

鰹節だしを効かせた定番すまし汁や味噌ベースの汁を中心とした“古典技”メニュー。そして、定番の鰹節だしに洋風だ

しをプラスした“はなれ技”メニュー。合わせて常時数種類をご用意致します。

◆だしご飯について

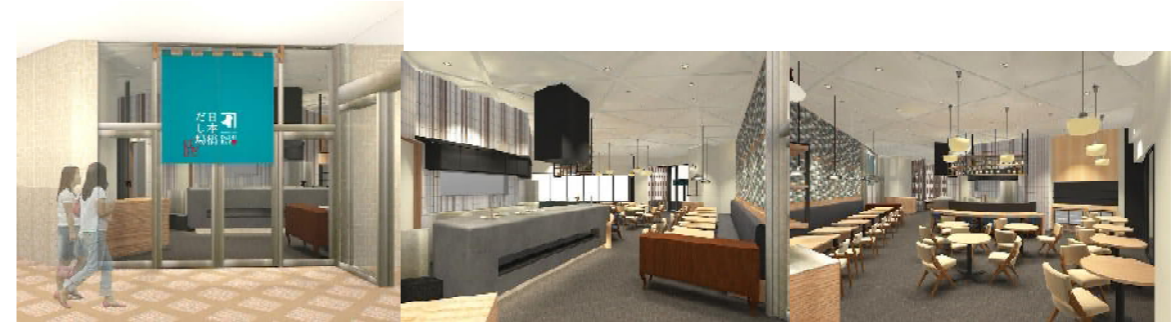
鰹節だしを効かせた定番和風のだしご飯＝“古典技”メニューや鰹節だしに洋風だしを加えた変わりだしご飯＝“はなれ技”メニューを常時数種類ご用意し、モダンな洋鍋にて提供致します。

◆甘味について

和アレンジのパフェやどら焼きを使ったスイーツなど、おやつ時間はもちろん、お食事の後にもオススメの甘味を揃えました。だしを用いたみたらしソースなどでアクセントを加えています。

315年目の新たな挑戦を、 伝統が息づくホームグラウンド・ 日本橋から

日本独自の「だし文化」やライフスタイルを次世代に伝える「日本橋だし場 はなれ」。



食のコンセプトとつながるテーマで空間を構成します。

◆素材感

職人の技が生きる左官、節のある木材など、素材そのものの魅力が感じられる材料を使い、日本食独自の文化にもつながる「素材を活かす」手法を表現します。

◆伝統感

日本古来の壁装など、デザインのモチーフに伝統感のあるものを取り入れ、シンプルで和モダンテイストでありながら創業315年の歴史をさりげなく感じさせる空間を表現します。

◆粋

シンプルで和モダンな空間の中にあえて違った「遊び」のアイテムを取り入れること。つまり、本質を知りながら着くずす。そんな粋なスタイルを表現します。