

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」とのタイアップ企画「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「だし博スタンプラリー」やにんべん商品が当たるInstagram投稿キャンペーン、「にんべん」だし博限定セット商品の販売を行います。

また、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」と、削りたてのかつお節が試食できる「かつお節ふるまい会」を実施します。



■限定メニューイメージ

【コレド室町1】

- 日本橋 かに福「かにすき鍋」



【価格】

小（1～2人前） 2,980円

大（3～4人前） 5,960円

【提供時間】

17：00～23：00（LO22：00）

- にんべん日本橋本店「三種のみたらし団子 本枯鰹節添え」



【価格】

273円

【提供時間】

14：00～18：00

- 肉割烹 KINTAN「かつを出汁のゆでたん」



【価格】

780円

【提供時間】

平日17：30～22：00

土日祝17：00～21：00

- ビキニ ピカール「スペイン産キノコのメロツソ」



【価格】

3,200円

ハーフサイズ1,800円

【提供時間】

17：00～23：00（LO21：30）

※掲載価格は税抜き価格となります。

※軽減税率（8%）対象の場合、総額が異なる場合がございます。詳しくは店頭へお問い合わせください。

■限定メニューイメージ

【コレド室町2】

- お肉の専門店 スギモト「すき鍋 (黒毛和牛OR国産牛)」



【価格】

910～1,500円

【提供時間】

10:00～21:00 (LO20:00)

- 玖子貴「ちぎりあさり」



【価格】

150円/1ヶ

【提供時間】

10:00～21:00

- SHIKOKU バル 88屋「松山鶏と椎茸の和風パスタ」



【価格】

1,000円

【提供時間】

平日17:00～23:00 (LO22:00)

土日祝16:00～23:00 (LO22:00)

- 八海山 千年こうじや「魚沼産きのこと八海山サーモンを使った釜飯」



【価格】

1,100円

【提供時間】

月～土17:00～23:00 (LO21:30)

日祝17:00～22:00 (LO20:30)

- 日本橋だし場 はなれ「黒毛和牛すき鍋」



【価格】

1,346円

【提供時間】

17:00～22:00 (LO21:00)

※掲載価格は税抜き価格となります。

※軽減税率(8%)対象の場合、総額が異なる場合がございます。詳しくは店頭へお問い合わせください。

■限定メニューイメージ

【コレド室町3】

- ・クラフトビアマーケット「角切牛たんやわらか煮」



【価格】

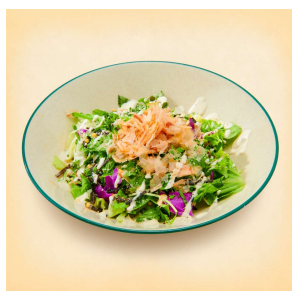
1,709円

【提供時間】

17:00~23:30 (LO23:00)

【日本橋三井タワー】

- ・ワイアードカフェ ニュース「和シーザーサラダ」



【価格】

830円

【提供時間】

月~金16:00~23:00 (LO22:30)

- ・鶏とちょこっと料理 ほっこりや「揚げ出汁豆腐」



【価格】

600円

【提供時間】

月~土17:00~23:00 (LO22:30)

日祝17:00~21:00 (LO20:30)

- ・餃子と炙り こけこっこ「鶏団子の濃厚白湯煮込み」



【価格】

580円

【提供時間】

月~土17:00~23:00 (LO22:30)

日祝: 17:00~21:00 (LO20:30)

- ・櫻川「まつたけ御膳」



【価格】

4,500円

【提供時間】

12:00~15:30 (LO14:00)

18:00~22:00 (LO20:00)

※掲載価格は税抜き価格となります。

※軽減税率(8%)対象の場合、総額が異なる場合がございます。詳しくは店頭へお問い合わせください。

■ 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。

■ だし博スタンプラリー

「だし博メニュー」をお召し上がりになるか、「にんべん日本橋本店にて500円以上（税抜）」お買い上げいただくと1スタンプ、2スタンプ集めてコレド室町1・B1（11月5日（火）～三井タワー・1F）日本橋案内所にお持ちいただくと、三井ショッピングパークアーバンお買物券・お食事券500円分を、先着500名様にプレゼントします。



■ にんべん だし博限定セット

「にんべん」によるだし博限定セットを限定販売します。

【販売期間】

だし博開催中 10月25日（金）～11月24日（日）

【価格】3,000円（税込）

【セット内容】

にんべんのオリジナルトートバッグ、本枯鰹節削りたて×2袋、本枯鰹節つゆの素特選、薫る味だしかつお昆布、社員公認レシピ本 うまい!「おかか」ごはん



■ Instagram投稿キャンペーン

コレド室町公式Instagramアカウント@coredo_muromachi
(URL : https://www.instagram.com/coredo_muromachi/) を
フォローの上、「#だし博」をつけて

①キャンペーンのリポストまたは
②にんべん商品、だし博メニュー、出張！かつお食堂のいずれかの写真を投稿
すると、

抽選で以下商品をプレゼントします。

①にんべんだし博限定セット+周年オリジナルTシャツ 29名

②カツオ解体君+にんべんだし博限定セット+周年オリジナルTシャツ 1名



■ にんべん×コレド室町「だし博」スペシャルアンバサダー「かつおちゃん」

■ 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鯉節を削って、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
鯉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鯉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くれているのかを
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。



だし博詳細を掲載したebookはこちら！

https://mitsui-shopping-park.com/urban/special/19-119/dashihaku_ebook/

■ 出張！かつお食堂

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」を開催。

■ 参加申込みURL

<https://eplus.jp/sf/detail/3102010001-P0030001>



出張かつお食堂 ～昼～

【日時】

10月27日（日）①11:00～12:30 ②15:00～16:30

11月24日（日）①11:00～12:30 ②16:00～17:30

【会費】5,000円（税込）/定員20名

【内容】

- ・かつお節削り体験
- ・トークショー
- ・お食事提供（ごはん+味噌汁+かつお節+香の物）
- ・にんべんお土産付き

【会場】にんべん本社

出張かつお食堂 ～夜～

【日時】

11月6日（水）18:30～20:30

【会費】5,000円（税込）/定員20名

【内容】

- ・かつお節削り体験
- ・トークショー
- ・お食事提供（ごはん+味噌汁+かつお節+香の物）
- ・にんべんお土産付き

【会場】にんべん本社

■ かつお節ふるまい会

「かつおちゃん」がその場で削った、削りたてのかつお節が試食できます。

【開催日時】11月24日（日）13:00～14:00 ※小雨決行

【場所】コレド室町1・2間 江戸桜通り横 角地



【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）

コレド室町テラス（東京都中央区日本橋室町3-2-1）

■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://mitsui-shopping-park.com/urban/special/19-116/index.html>

＜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