

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



2024年6月12日

お茶と海苔の山本山 JR新宿駅構内『お茶漬けおにぎり 山本山』にて 夏限定「冷やし海苔だく茶漬け」を6月13日（木）より発売

“江戸から続く茶商”こだわりの玄米茶出汁と厳選した国産海苔が主役の冷やし茶漬け

株式会社山本山（所在地：東京都中央区日本橋、代表取締役：山本奈未、以下「山本山」）は、JR新宿駅のエキナカ商業施設「EATo LUMINE（イイトルミネ）」に立地する、お茶漬けとおにぎりの専門店『お茶漬けおにぎり 山本山』から、6月13日（木）より夏限定で「冷やし海苔だく茶漬け」を販売いたします。



おにぎり
山本山
お茶漬け

■ 看板メニュー「海苔だく茶漬け」の夏限定商品

蒸し暑い夏でもサラサラと食べられる『冷やし海苔だく茶漬け』

山本山は、1690年（元禄三年）に日本橋で創業しました。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで江戸随一の茶商として知られるようになります。1835年には六代目 山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始しています。

“江戸から続く茶商”がこだわった夏限定の「冷やし海苔だく茶漬け」は、山本山が厳選した冷やし玄米茶出汁がベースのお茶漬けです。カツオ・昆布・椎茸から取った自家製出汁に玄米茶を合わせました。玄米茶は冷やしても香ばしく、お米の優しい甘みを感じられる味わいが特徴です。

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



具材には、山本山が厳選した「バラ干し海苔」「板海苔」「あおさ海苔」の3種類の国産海苔に、あっさりとした味わいのほぐしさを加え、アクセントにみょうがとすだちを乗せてさっぱりとしたお茶漬けに仕上げました。食欲が湧かない夏の暑さの中でもサラサラとお召し上がりいただけます。

お好みで青唐辛子を加えてピリッとした辛味を、オリーブオイルを加えることでコクがありながらもマイルドな味わいに味変が可能です。

夏の間だけしか味わえない程よい口どけと香り高い国産海苔と冷やし玄米茶出汁の調和をお楽しみください。

■商品情報

冷やし海苔だく茶漬け 1,300円(税込)

冷やし玄米茶出汁をベースに、山本山が厳選した3種の上質な海苔を贅沢に使用しました。お茶と海苔の山本山が作る、夏限定メニューです。



■店舗情報

店舗名： お茶漬けおにぎり 山本山

場所： JR新宿駅 B1階改札内（西改札方面）

※改札内の施設のため、入場には乗車券類（きっぷ・ICカードなど）または入場券が必要です

営業時間： テイクアウト 7:00～23:00

イートイン 8:00～23:00(L.O. 22:00)

URL： <https://www.lumine.ne.jp/eato-lumine/>

■『お茶漬けおにぎり 山本山』とは

『お茶漬けおにぎり 山本山』は、元禄三年創業の茶商・山本山がこだわった茶出汁ベースのお茶漬けと、上質な海苔が具材を引き立てるおにぎりの数々を提供する「お茶漬け」「おにぎり」専門店です。江戸に原点を持つ山本山らしい店づくりを目指し、正面入口には江戸の屋台を連想させる提灯を飾りながらも、華やかな装飾はせず、老若男女どなたでも気軽に立ち寄りやすい、シンプルで親しみのある雰囲気を作りました。また、軽快な江戸っ子のように、仕事に遊びに忙しい新宿駅利用者がさっと食べられて、すぐに目的地に向かえるよう店内はカウンター席のみ。

1日の乗降客数が世界でトップクラスである新宿駅構内という立地で、通勤・通学前の朝食から、時間がない時のランチ、そして飲み会後のメの一杯まで、朝から晩まで幅広い用途でご利用いただけます。また、ご自宅やオフィスでお召し上がりいただけるおにぎりなど、テイクアウト商品もご用意して皆さまをお待ちしています。

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



■EATo LUMINE (イイトルミネ) とは



EATo LUMINE (イイトルミネ) のコンセプトは「EATo でイイトキ、イイトキメキ。」。人気の飲食店をエキナカに取り揃え、気軽に立ち寄ってトレンド感のあるグルメを手に入れることができるタイパ(タイムパフォーマンス)・ウェルパ(ウェルネスパフォーマンス)の高い食体験の提供を目指します。忙しくても美味しいものを食べたい人や、話題のお店や流行りのグルメに関心のある人に向けた、エキナカならではの新グルメスポットです。

1日の乗降客数世界一である新宿駅の立地を活かし、時間を有効活用しながらも気軽にトレンドグルメを楽しみ、心身ともに前向きな気持ちになってもらうための空間を提供します。

■山本山とは

1690年(元禄三年)、初代 山本嘉兵衛が「宇治の美味しいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商として知られるようになる。1835年には六代目 山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

■会社概要

名称 : 株式会社山本山
本社住所 : 東京都中央区日本橋2丁目5番1号 日本橋高島屋三井ビルディング11階
創業 : 元禄3年(1690年)
代表者 : 代表取締役 山本奈未
主な事業内容 : 日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業
ホームページ : <https://www.yamamotoyama.co.jp/>
Facebook : <https://www.facebook.com/yamamotoyama.japan/>
Instagram : https://www.instagram.com/yamamotoyama_japan/
X : https://twitter.com/yamamotoyama_jp

■報道関係のお問合せ先

株式会社山本山

PR 販売促進グループ

担当 : 安達、吉田

電話 : 070-3537-7950 Email : kouhou@yamamotoyama.co.jp