



日本橋架橋100年記念企画 / 東日本大震災支援プロジェクト
EDO ART EXPO "Japan Beauty from Edo-Tokyo"

第4回 日本橋美人博覧会



19日間連続開催

2011年10月21日(金)～11月8日(火)

日本橋地域を中心に、名店、企業、ホテルや文化施設などがパビリオンとなります。
各会場の詳細は、本誌折込の「日本橋美人博覧会特別マップ」をご覧ください。

主催 日本橋美人博覧会実行委員会 (NPO 法人東京中央ネット 日本橋美人推進協議会)

共 催 (株)榮太樓總本鋪 (株)セントラルエステート (株)千疋屋總本店 (株)タナチヨー 東海東京証券(株) 東京シティ・エアターミナル(株) (株)ヤマダクリエイティブ (株)山本海苔店 (株)ロイヤルパークホテル

協 賛 (株)伊揚仙 (株)H & R 遺忠商店 本店 小津和紙 (株)建設技術研究所 コレド日本橋 コレド室町 (株)サブル サギヌスマイミングクラブ 清水建設(株) (株)セレスティンホテル 利久庵 (株)鉄道会館 東京家政学院大学 東レ(株) 永塚パートナーズ法律事務所 日本橋菴房/国分 (一社)日本橋俱楽部 日本橋女学館中学校・高等学校 日本橋地域ルネッサンス100年計画委員会 割烹 日本橋よか (社)日本橋法人会 庭のホテル 東京(株)にんべん ブレーンステッド(株) ホテルかずさや (株)ボーラ 松井建設(株) (株)三井住友銀行 日本橋法人営業部 三井不動産(株) (株)三菱東京UFJ銀行 (有)峰の雪酒造場 (株)室町ポンクール (株)明治座 八重洲地下街(株) 矢の根寿司 (株)山本山 ほか

後 援 中央区(株)東京証券取引所 東京商工会議所中央支部 東京都 (一社)日本江戸クラフト協会 日本橋OLクラブ

特別協力 女子美術大学美術館 ポーラ文化研究所

協 力 相田みつを美術館 (株)東あらね本舗 (株)伊勢重 大倉流悠雅会 割烹 嶋村 川越市立美術館 河津(株) 協働ステーション中央 国土交通省東京国道事務所 (株)JTB首都圏日本橋支店 老舗日本橋貝新 松竹(株) 松竹衣装(株) (株)スックボイス 寿保羅 (株)島屋 築地本願寺 第一伝道会館 D I C(株) トラットリア・イタリア日本橋店 中澤かつら店 長瀬産業(株) 二水会 西川産業(株) (社)日本ウォーキング協会 日本通運(株) 日本橋プラザ(株) 日本橋ミバチサロン 日本橋ゆかり 人形町亀井堂 (株)櫻原 花影きもの塾 藤間流藤壽會 ヘアサロン大野 BESTO(株) (株)三越伊勢丹 (株)山元 LaVida ほか (株)秋田県物産振興会 NPO法人アグリツーリズム協会 味屋酒店 活性化集団 鈴(株)鈴木金物店 大子町ふるさと交流体験協議会 (一社)つむぎや (有)峰の雪酒造場 野菜ジェラート専門店えんふあん (株)ユーランドホテル八橋 ほか

博覧会の内容は予告なく変更になる場合があります。
最新の情報はホームページでご確認ください。

[日本橋美人博覧会](#) [検索](#)



会場早見表

会場(企業・店舗・団体名)	展示	日本橋人販ブース	スイーツブース	スタンプ販売	参加賞引換所	アンケート	椎葉バードワーク	ワークショップ
日本橋会場								
遠忠商店 本店	●	美	版		●			●
協働ステーション中央			版	●				
ケユカ箱崎工アーターミナル店			版					
ホテルかずさや (オペルジュ・ド・ニーヌ)	●	美	版	●	●			
ロイヤルパークホテル (復興支援市会場)	●	美	版	●	●			
銀座会場								
ボーラ ザ ビューティ銀座店	●	美	版			●		
港区会場								
セレスティンホテル (IFロビー)	●	ス	版	●				●
日本橋会場								
小津和紙	●	美	版	●	●			●
千疋屋總本店	●	美	ス	版	●			●
にんべん 日本橋本店			版					
室町ポンクール	●	美	ス	版	●			●
山本海苔店	●	美	版	●	●			●
千代田区会場								
相田みつを美術館	●		版					
川越会場								
川越市立美術館			版		●			
日本橋会場								
榮太樓總本鋪	●	美	版	●	●	●	●	●
江戸日本橋観光めぐり (電気ポート)			版					●
ケユカ日本橋店			版					
コレド日本橋	●	美	ス	版	●	●		
東京証券取引所 (本館西口/見学者用ロビー内)			版					
千代田区会場								
東京家政学院大学	●		版	●	●			●
墨田区会場								
北斎通り (東あらね本舗)	●		版	●				
日本橋美人博覧会の公式ガイドブックに、2011年秋～冬号の日本橋都市観光マップ(NO.31) 日本橋美人新聞(NO.25)が同時に発行されています。								
アンケート設置会場で、アンケートにご協力いただいた方には、榮太樓總本鋪の「さくら飴」を2粒差し上げます。								

版 版 版 のマークの色は、スタンプの色を表しています。

多くの皆さんに回遊してもらえるように、日本橋会場では同じエリアに同色スタンプを配置しています。



さくら飴1粒中にクエン酸と約レモン1個分のビタミンCが含まれています。

第4回 日本橋美人博覧会

がんばろう東北、がんばろう日本、元気を日本橋から！

東日本大震災支援プロジェクト

「復興市」「復興支援市」

19日間連続開催

忘れられないあの日のこと。私たちにできることは何か?
心を添わせ、一緒に前に進むこと。そして、息の長い支援を続けること。
日本橋美人博覧会では会期中の19日間のあいだ
「東日本大震災支援プロジェクト 復興市・復興支援市」を開催し、
災害に遭われた方々に少しでもお役に立てるようにと考えています。

写真提供:茂木幹一(味屋酒店)/鈴木敦雄(鈴木金物店)

「復興市」

東日本大震災の被災地の方々による物産の販売と郷土の現状を紹介します。また東北地方の商品ほか、日本橋の企業による協賛品や商品の売上金の一部を義援金として寄付します。



会場 キッチンストリート(イベントスペース/東京駅)

TEL 03-5299-2204

時間 11:30～19:30

美ス版 各種ラリー会場です。

●写真是全てイメージです。天候や交通事情など、入荷が遅れたり入荷しない場合がございます。また数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
●予告なしに写真と一緒に内容、食材が変わることがございますので、予めご了承ください。

出店企業、店舗、団体が入れ替わりますので、商品や日程など、詳細はホームページでご確認ください。



味屋酒店 *気仙沼「希望」
*ワカメ、ミソ、醤油、のり ほか



活性化集団 鈴木金物店 *木札ストラップ
*ホヤホヤサブレー
*復興応援ステッカー ほか



アグリツーリズム協会 *ポンせん ほか



福島 *木の屋石巻水産「希望の缶詰」
*漁網ミサガ「マーマイド」



峰の雪酒造場 *会津ミード 美禄の森
*会津ミード ほんの森

掲示板

会場では「掲示板」を設けています。

小さな声に耳を傾けて

小ちゃんの事から踏み出して

大きな心を届けたい。

by 日本橋美人推進協議会
(一社)日本江戸クラフト協会

被災された方々への温かいメッセージのご協力ををお願いします。

秋田県物産振興会

ユーランドホテル八橋

*きりたんぽ
*横手やきそば ほか

大子町ふるさと交流体験協議会

*リンゴ
*野菜 ほか

日本橋美人商品ラリーの対象商品です!

日本橋美人商品販売	榮太樓總本鋪	日本橋美人販賣	525円
	遠忠商店 本店	日本橋美人 芦胡麻おかかふりかけ	500円
	千疋屋總本店	日本橋美人 江戸前生のり	500円
	日本橋美人 いちじくジャム	1,050円	
	日本橋美人 百市の柿酢	1,890円	
	※日本橋菴房	日本橋美人 ふる一つかりんとう	147円
	※山本海苔店	日本橋美人 焼きてて海苔	525円
	※印は特別価格対象外です。		



会場 ロイヤルパークホテル (IFロビー)

日本橋筋2-1-1
TEL 03-3667-1111

時間 11:00～19:00

美ス版 各種ラリー会場です。

BESTO

江戸版画と21世紀行燈との融合品

伝統工芸士 松崎啓三郎氏の浮世絵を、高演色LED

を内照として用いた特殊額縁に納めた作品。

52,500円

日本江戸クラフト協会

江戸の灯ディスカバリー

「日本橋美人」

特別価格

伝統技術保持者が染付けの工程で実際に使用していた、貴重な伊勢型紙を再現したAPANブランドの照明器具ほか。5,880円～

伊場仙

豊國うちわ今様十二ヶ月

木版復刻版うちわ

特別価



共催イベントがもりだくさん！秋日和を満喫しよう。

日本橋美人プロモーション共催

日本橋架橋100年記念「日本橋美人博覧会」ジョイントウォーク

五街道の道中から、日本橋へ。

東海道・中山道・甲州街道・奥州街道・日光街道の五街道の起点は、全て日本橋です。五街道それぞれの道中から、その起点=到着点の日本橋を目指して（社）日本ウォーキング協会との共催イベントです。

開催日 10/22 (土) 9:00受付 10:00スタート 雨天決行

参加費：一般800円(当日1,000円)

高校生以下および着物の方は参加費が無料！！＊必ず事前にご連絡ください。
参加者全員にロニッキー商品詰合せプレゼント！

参加資格 健康な方であれば、年齢・性別・国籍を問わず、どなたでも参加いただけます。
持ちもの 昼食・飲み物・雨具・健康保険証・コップ（紙コップ等の用意はございません。）

東海道コース芝公園(港区) START

→新橋四丁目→浜離宮庭園前→汐老橋→東京都中央卸売市場→築地本願寺→茅場町→日本橋→人形町→浜町運動場 GOAL

先着!
各コース 200名
当日参加もOK!

中山道コース六義公園(文京区) START

→(本郷通り)→向丘一丁目→根津神社→根津一丁目→(不忍通り)→(春日通り)→湯島天神→神田明神前→万世橋→神田駅→日本橋→野村證券→東京証券取引所→水天宮→浜町運動場 GOAL

甲州街道コースみなとみち公園(新宿区) START

→四ツ谷駅→麹町一丁目交差点→一番町→東郷公園→東京家政学院大学→靖国神社南門→安田門→(北の丸公園)→竹橋→大手町→銀座橋→日本橋→人形町→浜町運動場 GOAL

奥州・日光街道コース花川戸公園(台東区) START

→浅草公園→(国際通り)→藏前一丁目→浅草橋→室町三丁目→日本橋→野村證券→東京証券取引所→水天宮→浜町運動場 GOAL

*いずれも約7kmでゴールは12:30頃です。*各コースは、若干変更する場合もあります。
事前お申し込み締切：10/14 (金) **当日受付もしておりますが、なるべく事前申込みをお願いいたします。

申込方法 インターネット申込 <http://www.sportsentry.ne.jp>

インターネット申込以外をご希望の方は下記までご連絡ください。

(社)日本ウォーキング協会内大会事務局

〒113-8530 東京都文京区湯島1-2-4神田セントビル TEL 03-5256-7855

東京家政学院大学共催

江戸の美意識 江戸文化の彩り 一衣・食・遊-

多彩な色で揃られた江戸時代後半の「錦絣」庶民の色への想い「江戸っ子の美意識 紗」を感じさせる染めの資料。異国情緒たっぷりの更紗を日本人の色彩感覚で模した「和更紗」、象牙や紅珊瑚など豪華な素材をふんだんに使った「髪飾り」。江戸時代の料理本から忠実に再現した「本膳料理」標本やクロロで挽いた「本地玩具」などを東京家政学院大学附属図書館及び生活文化博物館の所蔵品からご覧ください。

(※会期及び作品詳細は会場別展示作品一覧参照)

記念講演日時：10/29 (土) 場所：東京家政学院大学 千代田区三番町キャンパス1214教室

1部：10:30~12:00 江戸の食と再現料理・江戸工芸茶重

昼食：12:00~13:00 「江戸エコ茶重」を、実費1,575円で予約取寄せます。

2部：13:00~14:30 染め今・昔一天然染料の色合い

染め今・昔一天然染料の色合い

スタンプラリー参加者には、記念品として創立者ゆかりのパウンドケーキを数量限定でプレゼントします。

申込方法 お申込み・お問い合わせは、お電話にてお願い致します。

町田キャンパス図書館 042-782-9815 受付時間 平日10:00~17:00

江戸日本橋観光めぐり共催

江戸東京再発見コンソーシアム「お江戸日本橋舟めぐり」

日本橋美人博覧会会期中に、右記の通り6日間「お江戸日本橋舟めぐり」を運航します。発着は全て日本橋のたもと「日本橋船着場」です。定員10名の静かな電気ボートでの水辺散歩に、ぜひこの機会にご参加ください。

日本橋コース 所要時間：1時間 (参加費：大人3,500円)
神田川コース 所要時間：1時間20分 (参加費：大人3,500円)
小名木川コース 所要時間：1時間30分 (参加費：大人3,500円)
深川コース 所要時間：1時間30分 (参加費：大人3,500円)

※31日の日本橋コースは、500円の追加料金で日本橋の「ミニ街めぐり」ができます。

申込方法 お申込み・お問い合わせは、お電話にてお願い致します。 03-3668-0700 受付時間 平日9:00~12:00/13:00~17:00

日本橋美人プロジェクト共催

「日本橋美人博覧会」オープニングイベント



伝統芸能の夕べ

開催日
10/21
金

日時：10/21 (金) 16:30開場 17:00開演

場所：ロイヤルパークホテル

宴会場2F 有明(ありあけ)

出演者、演目、時間などが変更する場合がございますので、予めご了承ください。

第一部 古典芸能鑑賞会 17:00~18:00

19日にわたり連続開催される第4回日本橋博覧会。オープニングに合わせて、昨年好評の「古典芸能鑑賞会」で、晴れやかに演出します。

- 平安の舞 坂東 由紀之丞
- 地唄「山姥」 大倉 滉光 駒野 祐子 荒巻まりの
- 松の羽衣 二水会 澄澤 寛一
- 藤 娘 天女 浅野 有美
- 怪童丸 伯龍 牛村 智子
- 扇壳り 花柳 志摩緒
- 鐘の岬 藤間 小紫鶴 二水会 澄澤 寛一
- 「筝曲」 藤間 小紫鶴



第二部 きものショー 江戸の美意識—日本橋の華— 19:00~

日本橋を四季折々に彩る江戸情緒。その風景が、舞台で華やかに彩られます。モデルは、日本橋OLクラブメンバーや一般公募の読者モデルです。ご出演予定：女子美術大学、千代屋總本店、鉄道会館、東京家政学院大学、東レ、長瀬産業、日本橋西川、日本IBM総務サービス、日本橋女学館、山本海苔店、ロイヤルパークホテルの皆さんほか

- 景、江戸の粋 小袖 ヘアアレンジショーもお楽しみに。
- 景、秋の艶わい 紗
- 景、観劇 小紋
- 景、初春 附下
- 景、成人式 振袖
- 景、お花見 訪問着
- 景、江戸の祭 浴衣
- 景、夕涼み 明石縮・ジョーゼット
- 景、婚礼 白無垢・黒引き
- 景、日本橋にて フィナーレ



着付け/花きもの華 着物/和 Beauty HANAKAGE
ヘアメイク/LaVida

女子美術大学美術館共催

江戸の美意識～江戸の着物と帯にみる美～ ギャラリートーク



展示作品の鑑賞をより楽しんでいただくため、女子美術大学の教授によるギャラリートークを開催いたします。日本で育まれた着物文化の伝統と美意識にご興味のある方は、この機会にぜひご参加ください。

※会期及び作品詳細は会場別展示作品一覧参照。

※満席の場合はお立見となりますので、予めご了承ください。

日時：10/21 (金) 14:00~14:40 女子美術大学 教授 稲木吉一氏
10/30 (日) 14:00~14:40 女子美術大学 教授 因田宣世氏
11/5 (土) 14:00~14:40 女子美術大学 教授 因田宣世氏

場所：東海東京証券 東京営業部1階ギャラリースペース

稻木吉一 (ひなぎ よしかず) プロフィール

女子美術大学教授。専門は仏教美術を中心とする日本・東洋美術史。近年は日本人の美意識の変遷について研究。1991年から2年の間は、中央文化財調査指揮官として日本橋を含む区内の文化財調査に従事し、現在も新宿区をはじめ都内各地で都市型文化財の保護と啓蒙活動に携わる。

因田宣世 (おかだ ひろよ) プロフィール

女子美術大学教授。専門分野は日本刺繡。三軸会員として刺繡作品出品。1990年頃より刺繡技法を基盤とした染織遺産の復元に携わり、山川(だに)の刺繡の修復や博物館所蔵の小袖等の染織文化財の修復を行っている。また近年は、女子美術コレクション「日本の染鑑品」の意匠・素材・技法の特質について科学分析を組み込んだ研究に携わる。

お問い合わせ 東海東京証券カスタマーサポートセンター

0120-746-104 受付時間 平日9:00~19:00 土曜日 9:00~15:00 日・祝休み

江戸日本橋観光めぐり共催

江戸東京再発見コンソーシアム「お江戸日本橋舟めぐり」

日本橋美人博覧会会期中に、右記の通り6日間「お江戸日本橋舟めぐり」を運航します。発着は全て日本橋のたもと「日本橋船着場」です。定員10名の静かな電気ボートでの水辺散歩に、ぜひこの機会にご参加ください。

日本橋コース 所要時間：1時間 (参加費：大人3,500円)
神田川コース 所要時間：1時間20分 (参加費：大人3,500円)
小名木川コース 所要時間：1時間30分 (参加費：大人3,500円)
深川コース 所要時間：1時間30分 (参加費：大人3,500円)

※31日の日本橋コースは、500円の追加料金で日本橋の「ミニ街めぐり」ができます。

申込方法 お申込み・お問い合わせは、お電話にてお願い致します。

03-3668-0700 受付時間 平日9:00~12:00/13:00~17:00

EDO ART EXPO

日本橋会場

○榮太樓總本鋪

展示品名 作者・年代など

【浮世絵】襟おしおい 喜多川歌麿

【浮世絵】浮氣之相 喜多川歌麿

【書 道】榮太樓總本鋪賞 2作品

②コレド日本橋 (2・3・4Fフロア)

展示品名 作者・年代など

【パネル】千代田の大奥 お召しあえ 楽洲周延・明治28年

【パネル】千代田の大奥 お梅あげ 楽洲周延・明治27年

【パネル】千代田の大奥 月見之宴 楽洲周延・明治27~29年

⑪千疋屋總本店

展示品名 作者・年代など

【パネル】千代田の大奥 婚礼 楽洲周延・明治29年

【パネル】千代田の大奥 ご遊山 楽洲周延・明治28年

【パネル】千代田の大奥 神田祭礼上覧 楽洲周延・明治28年

【書 道】千疋屋總本鋪賞 2作品

⑯DIC COLOR SQUARE

展示品名 作者・年代など

【紅 板】金屬製錦柿桶文様紅板 江戸時代後期

【紅 筆】金属製柿桶文様紅筆 江戸時代後期

【刷 毛】金属製錦柿桶文様刷毛 江戸時代後期

【紅 板】木の葉尽し錦柿桶文様紅板 江戸末期~明治時代

【紅 筆】木の葉尽し錦柿桶文様紅筆 江戸末期~明治時代

【紅 板】金属製六角形菱蝶文様紅板 江戸時代末期

【紅 筆】金属製六角形菱蝶文様紅筆 江戸時代末期

【刷 毛】金属製六角形菱蝶文白粉刷毛 江戸時代末期

【鏡】梅文様方鏡 江戸時代

【パネル】江戸の化粧の色【白・紅・黒】

【写 真】東海道五十三戸塚 歌川広重

【浮世絵】小倉百人一首 伊勢(政右衛門妻お谷) 一勇斎国芳

思わず笑みがこぼれちゃう！日本橋美人記念スイーツが勢ぞろい



各種ラリー参加にあたってのご注意点

- 各会場の定休日及び営業時間などは異なりますので、予めご了承ください。
- スタンプの押印及びシールの配布は、会期中(10/2(金)～11/8(火))のみとさせていただきます。
- 参加賞は、おひとり様1枚の完成台紙につき、1回限りです。
- 参加賞引換所でのご入会様以外の完成台紙については、無効とさせていただきます。
- 当選は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
- 賞品の指定は出来ませんので、予めご了承ください。
- 賞品の応募は、おひとり様1枚につけていただけます。
- ご記入いただきました個人情報は、今後の日本橋美人博覧会に開催したイベント案内の目的のみに利用させていただきます（個人情報は主催者のプライバシーポリシーに従い管理します）

スタンプ版浮世絵ラリー 参加方法

- スタンプ版浮世絵ラリーの設置会場には「黒」「朱」「紫」「黄」のうち、いずれかの色のスタンプがあります。
- スタンプ版浮世絵ラリー台紙に、どの順番でもよいので4色で重ね押していくと1枚の浮世絵（喜多川歌麿作「ビードロを吹く娘」）が完成します。
- 完成した台紙を参加賞引換所へ持っていくと、先着で参加賞がもらえます。
- また、応募用紙を参加賞引換所にある応募箱に投函するか、事務局まで郵送すると、抽選で素敵な賞品が当たります。

〒104-0033 中央新1-5-17 パシフィックマークス新川11F
NPO法人 東京中央ネット 日本橋美人推進協議会事務局宛



スタンプの設置会場は「会場早見表」または「特別マップ」でご確認ください。

スタンプ版浮世絵ラリー応募用紙

お名前	
ご住所	
TEL	メール

インクが完全に乾く前に台紙に触ると、手や衣服に付着することがございますのでご注意ください。

応募の締切は11/8(火)消印有効です。

心も身体も美しく！日本橋美人商品の数々…



旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

945円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

439kcal

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

735円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

1,260円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

525円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

375円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

480円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

400円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

550円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

378円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

1,500円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

480円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

5,880円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

3,000円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

420円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

1,260円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

5,880円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

3,000円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

420円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。

5,880円

旬の素材で、活力と食の楽しみを提供することがテーマ。美味しいものの中少しずつという女心を汲んだ人気ランチ。</p

心も身体も美しく

日本橋美人新聞

No.25

Autumn-Winter



山田 晃子
日本橋美人推進協議会プロデューサー
日本橋OLクラブ部会長
株式会社ヤマダクリエイティフ
代表取締役

特集その妻

日本橋美人新聞トップインタビュー

美人は日本橋で創られる

本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

津 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しました。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供しています。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズをとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

山 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何といっても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。「汁一飯」をテーマに、汁物メニューやおにぎり、惣菜などを幅広くメニューをご用意し、「日本型食生活(かつお節から始める健康生活)」の提案を勧めています。なかでも「かつぶ



■津克幸
株式会社にんべん 代表取締役社長
1993年 青山学院大学経営学部卒。
同年 株式会社島屋横浜店入社。
1996年 株式会社にんべん入社。
2009年 代表取締役社長に就任。

好きなことば ~ワクワク~
多くの方に「ワクワク」していただけるような商品・サービスを提供していくといたいと考えます。私自身も、「ワクワク」する考えと行動を大切にしたいと思います。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何といっても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何としても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何としても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何としても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何としても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何としても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(2011年8月末時点)を数えるヒット作になりました。常にお客様のニーズ

をとらえながら、3年後には日本橋に新社屋も完成し、もうひとつ新たな店舗を準備したいと考えています。

【山】 現在では健康ブームの高まりもあり、和食が世界へ広まっています。その基本は何としても「だしの旨さ」にある

「ほつとする」「落ち着く」という声が多く寄せられています。

【津】 本日は、株式会社にんべんの津社長をお訪ねし、日本橋と日本橋美人についてお話を伺います。一説には、世界の中で250年以上続く老舗の60%以上は日本に在ると言われ、御社もまさしくその一つですね。元禄12(1699)年の創業以来、300年以上もの長い歴史の中では、幾度となく店舗の改装があったと思います。昨年の2010年10月には「コレド室町」ビル1Fに新たに店舗をオープンされましたが、お客様の反応はいかがでしょうか。

【津】 旧本店でのお客様は、贈答品などの目的を優先してこられましたが、今だくことが多かったです。新装した日本橋本店では、

オーバンスベースという店構えの利点もあり、ウインドウ

ショッピング感覚で気兼ねなくお立ち寄りいただけ方が増えました。また開設に伴い、従来の本枯節削りの実演販売のほかに

「日本橋だし場(NIHONBASHI DASHI BAR)」を併設しま

した。半年かけて熟成させた本枯節をその場で削り、丁寧

にだしをひき、出来立てを1カット100円でご提供してい

ます。開店当初から通算で16万8000杯(