



日本各地の“^{だし}出汁”が集合！ 「銀座おだし横丁」開催

うまみを活かした調味料や菓子など

銀座ロフトは、2024年12月27日(金)～2025年1月19日(日)の期間、1階特設会場にてさまざまな出汁アイテムを集積した「銀座おだし横丁」を開催します。日本各地の出汁ブランドの商品や、出汁のうまみを活かした調味料や加工品のほか、出汁を取るのに使う調理器具などを取りそろえます。

<【銀座おだし横丁】概要>

- 期 間：2024年12月27日(金)～2025年1月19日(日)
- 会 場：銀座ロフト1階 特設会場 ※最終日は午後6時閉場予定
- 商品数：約450種類(食品約280種類、雑貨約170種類)
- 商品例：※価格はすべて税込み

【日本全国こだわりの出汁に出会う】

- **東京** 薫る味だし かつお 5袋入り(にんべん) 594円 ①
素材を活かした風味保持製法により、だし本来の味と香りを楽しめます。煮物や味噌汁、また調味料として野菜炒めなどにも使えます。
- **静岡** やきつべのだし鰹 荒節 だしパック 10個入り(やいづ善八) 1,001円
焼津産の鰹節に鰹エキスを合わせる独自製法で、うまみを引き出した出汁パック。
- **京都** 料亭のお出汁(下鴨茶寮) 1,080円 ②
いわし煮干し、焼きあごを使用し、昆布や椎茸をバランスよく配合した鰹節ベースの出汁。
- **愛媛** 和風万能だし やすまる 10包入り(やすまるだしの高橋商店) 691円
愛媛県産のいわし、鰹節、サバ節、昆布、椎茸をブレンド。パック入りで簡単に使えます。
- **鹿児島** 鹿児島産 本節 男節(ちきり清水商店) 2,700円 ③
かつおの背中側からとる男節は、脂肪が少なく澄んだ出汁がひけるのが特徴です。
- **出汁の地図** 30包入り(出汁の里) 3,381円
YouTuber「きまぐれクック」監修、焼き牡蠣と7種類の厳選原料が入ったうまみがひときわ強い出汁パック。

【出汁のうまみを楽しむ調味料や調理器具】

- **京のだしぼん酢 柚子 超果汁 125ml(おだしのうね乃)** 918円
お酢を一切使わずに柚子果汁だけで酸味を出した香り高いポン酢。
- **宗田節割れおかき 宗田節味(ウェルカムジョン万カンパニー)** 486円
高知県土佐清水市産の宗田節をきめ細かい粉末にして練り込み焼き上げた、出汁のうまみが凝縮された香ばしいおかき。
- **一粒塩昆布(株式会社室屋)** 627円 ④
素材を活かすためのシンプルな製法で、昆布のうまみをそのまま味わえる塩昆布。料理に使いやすい粒状タイプ。
- **かつお節削り器(ちきり清水商店)** 9,900円 ⑤
削りたての鰹節を楽しめる、天然木を使用した削り器。
- **出汁ポット(野崎洋光)** 8,800円
昆布と鰹節を入れて熱湯を注ぐと、磁器の特性ですぐに適温まで温度が下がり約1分で雑味のない出汁が取れます。



①



②



③



④



⑤

※このリリースの情報は2024年12月現在のものです。商品内容・価格等は変更になる可能性があります。