

報道関係各位  
PRESS RELEASE

## あごだしで素材を味わう「だし処」オープン！

- 4/21 AM10:00 博多マルイ 1Fに「だし処 兵四郎」オープン -

日本初の“あご入りだしパック”を開発した株式会社 味の兵四郎(代表取締役 野見山正輝)は、4月21日に開業するKITTE博多(博多駅中央街1-1)のキーテナントとなる「博多マルイ」1Fに、直営店舗「だし処 兵四郎」をオープンいたします。

世界的な和食ブームで「だし」に注目があつまるなか、だしを味わい、あごだしのアレンジレシピやお料理のヒントなど、だしの楽しみ方を発見していただけるような「だし処」をオープンいたします。

あご(飛び魚)をはじめ厳選した国内産素材による「だしパック」など、兵四郎の商品をちょっとしたお土産や贈答品としてもご利用いただける「ショップ」に、気軽にだしを味わっていただける「お食事処」を併設した、これまでにないお店です。

だし処 兵四郎



福岡市博多区博多駅中央街9-1 KITTE博多 博多マルイ 1F  
「だし処 兵四郎」(だしどころ ひょうしろう)  
営業時間:10:00~21:00 (お食事11:00~21:00 L.O.20:30)

「お食事処」では、昼は、「鯛」「古処どり」「季節の野菜」などの素材をあご入りだしていただく「だしかけ膳」を、夜はだしの旨みを堪能できる料理とお酒をお楽しみいただけます。

「だし処 兵四郎」・メインメニュー

### ① 彩り野菜のだしかけ膳

1200円(税抜)

鮮やかな季節の野菜をオリジナルドレッシングで和えました。そのままだしをかけて、ブラックペッパーや柚子こしょうで味の変化をお楽しみください。

### ② 古処どりのたたき だしかけ膳

1500円(税抜)

兵四郎ファームのふるさと朝倉市で育った、適度に身が締まりほのかな甘みと旨みの「古処どり」のたたきにしました。まずはそのまま薬味をつけて、次にあつあつのだしをかけて。またレモンを搾って、3つの表情をお楽しみいただけます。

### ③ 鯛のだしかけ膳

2000円(税抜)

鯛の刺身をまずはそのまま、秘伝のごまだれをたっぷりつけて丼で、あつあつのだしをかけてサラサラと。味わい方で変わるおいしさをお楽しみください。



「味の兵四郎」の社名は、現社長の祖父(野見山万太郎)が営んでいた「割烹 兵四郎」(創業1900年)の屋号から受け継いだものです。

今後も株式会社 味の兵四郎は、お客様に喜んでいただける味、お客様に満足していただくことを無上の喜びとした意思を引継いでまいります。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社 味の兵四郎

〒818-0035

福岡県筑紫野市美しが丘北3丁目1番地3

TEL 092-926-3035(代表) FAX 092-926-2955

<https://www.ajino-hyoshiro.co.jp/>

第二営業部 企画広報 桑原 直輝

Tel:092-926-6972(直通)

E-mail:kuwahara@ajino-hyoshiro.co.jp