

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 4 月 22 日

お茶と海苔の山本山

日本食文化の祭典「CRAFT SAKE WEEK 2024 at ROPPONGI HILLS」に初出店

2024 年 4 月 23 日（火）～28 日（日）の 6 日間限定
山本山が厳選した国産海苔とお茶を使用したグルメを提供

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、2024 年 4 月 23 日（火）から 28 日（日）までの 6 日間限定で、「六本木ヒルズアリーナ（東京都港区六本木）」にて開催される、日本食文化の祭典「CRAFT SAKE WEEK 2024 at ROPPONGI HILLS」に初出店します。会場では『お茶と海苔 山本山』として、厳選した国産海苔を使用したお茶漬けと海苔巻き握りを提供いたします。



山本山は、1690 年（元禄三年）に江戸・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、“日本最古の煎茶商”として知られるようになり、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。

「CRAFT SAKE WEEK」は、中田英寿氏をはじめ、専門チームにより選び抜かれた、その時の最高峰の酒蔵が全国から集まり日替わりで出店すると共に、予約困難な人気店による限定メニューもお楽しみいただけるイベントです。

今回出店する『お茶と海苔 山本山』は、江戸に原点を持つ山本山らしく、江戸の屋台をイメージし、立ったままでも歩きながらでも手軽に食べられる「CRAFT SAKE WEEK」限定メニューを 2 品ご用意しました。“元祖・煎茶商”がこだわったほうじ茶出汁がベースの「海苔だく茶漬け」は、山本山が厳選した 3 種の海苔をふんだんに使用。有明海産の板のりとバラ干しに三重県産のあおさを使用することで食感の違いと豊かな風味を感じていただけます。かつお、昆布、しいたけから取った出汁に、高温で芯までじっくりと火入れした苦みや渋みが少なくさっぱりとした味わいと豊かな香ばしさのほうじ茶を合わせているので、ほうじ茶の風味を損なうことなくお楽しみいただけます。「海苔巻き握り」は、江戸の屋台の定番であった握りずしから着想を得て、上質な国産海苔に合う具材を厳選してご提供いたします。

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



■商品情報

海苔だく茶漬け

「元祖・煎茶商」が作るほうじ茶がベースの茶出汁と、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。香り高い海苔を楽しむお茶漬けは日本酒と合わせてもべの一皿としてもおすすめです。



海苔巻き握り

山本山が厳選した国産海苔に、漬けマグロと、スモークサーモン&イクラの握りを盛りつけました。片手でサッと食べられるワンハンドグルメなので日本酒を片手にお楽しみいただけます。



■「CRAFT SAKE WEEK 2024 at ROPPONGI HILLS」出店情報

店舗名： お茶と海苔 山本山
場所： 六本木ヒルズアリーナ（東京都港区六本木6丁目9-1）
日時： 2024年4月23日（火）～28日（日）／ 各日12:00～21:00（L.O. 20:30）
※イベント自体は4月18日（木）～29日（月・祝）で開催
参加蔵数： 各日10蔵 計120蔵（予定）
レストラン数： 15店（予定）
料金： スターターセット ¥3,900（オリジナル酒器+飲食専用コイン11枚）
事前販売： 「CRAFT SAKE WEEK」公式HPにて販売中
URL： <https://craftsakeweek.com/>

■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、“日本最古の煎茶商”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 山本嘉兵衛
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

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



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