2013 年５月２日
株式会社ジェイグループホールディングス

ジェイプロジェクトが、日本の食文化を堪能できるお店
『日本橋室町　豊年萬福』を日本橋にオープン！
『学ぶ』『味わう』『見る』
物販や座学、展示も行う、今までにない文化情報発信型飲食店です。

2013 年 5 月 9 日（木）弊社子会社である㈱ジェイプロジェクト（本社：名古屋市中区、代表取締役：林 裕二）は『日本橋から。日本橋へ。』をテーマに、古くから江戸五街道の起点として栄えてきた日本橋の更なる活性化の一環として『日本橋室町　豊年萬福』をオープンいたします。

日本橋は、四季に合わせて暮らす日本人の知恵、老舗の味、職人の技などが受け継がれ、歴史的建造物とともに、その風格が残る場所です。『日本橋室町　豊年萬福』は、町並みに調和する蔵造りの建物で、江戸時代には魚河岸として賑わっていた日本橋川の川沿いにテラス席を設けるなど、かつての賑やかな江戸を想起させる造りとなっています。

日本橋 室町
豊年萬福

【店　舗　名】　**日本橋室町　豊年萬福**（ほうねんまんぷく）
【所　在　地】　東京都中央区日本橋室町１丁目８―６
【営 業 時 間】　ランチタイム　　11：30～15：00
　　ディナータイム　　17：00～23：00
【坪　　数】　約 111.8 坪（店舗面積）
【席　　数】　約 220 席



日本橋から。日本橋へ。



～和食の隠れた味と技を発信～

季節の移ろいに基づく旬の恵みを提供するお料理や、日本橋界隈の老舗の味を取り入れたメニュー、また、日本食に欠かせない「発酵食品」（東京農業大学名誉教授　小泉武夫氏推奨）を使用した限定メニューなどをお召し上がりいただけます。

～日本橋で学ぶ～

一階にはスクリーンを常設し、講演会や勉強会を開催します。『豊年萬福』の発酵食品限定メニューを推奨された東京農業大学名誉教授　小泉武夫氏による座学や、地方大学との中継による講義などを予定しています。また、福徳神社との提携により、ブライダル会場や各種パーティー会場としてもご利用いただけます。

～全国の生産者と消費者をつなぐ～

日本橋は古くから江戸五街道の起点として、物流の中心的な場所。
店内は飲食スペースだけではなく、物販スペースや展示スペースも設け、各地から日本橋に集結した貴重な食材や老舗の味などを紹介し、新たな発見につながる機会をご提供します。

メニューのご案内

日本橋から。（江戸前や老舗のお味）

冷彩

●アボカドと鮪の月見ユッケ　山本海苔店の焼海苔と　７６０円
　【日本橋老舗　山本海苔店の焼海苔使用。歯切れが違います】
●江戸野菜と旬彩の和―ニュアカウダー　～西京みそ風味ディップ～　７８０円
　【季節の江戸野菜をバーニャカウダ感覚で】
●釜揚げしらすと栃尾揚げのにんべんのおかかサラダ　～青紫蘇の香り～　７２０円
　【分厚いお揚げ　栃尾揚げ　アツアツににんべんさんの鰹節を躍らせます。】

温彩

●魚河岸直送一匹魚（煮付け・酒蒸し・唐揚げ）　時価
　【その日に入荷した鮮魚をお好きな召し上がり方で調理致します。】
●江戸前天麩羅盛り合わせ　１２００円
　【穴子、海老等の江戸前食材を天麩羅で】
●薩摩黒豚と江戸野菜の旬彩蒸篭蒸し　一人前１０００円
　【豊年萬福の自慢の蒸篭蒸し。季節の江戸野菜と共に】
●国産牛リブロースと老舗焼豆腐のすき焼き　一人前１４８０円
　【文明開化の味がします。江戸から明治へ】

お食事

●にんべんさんの鰹節で頂くしらすと梅のおかか飯　６５０円
　【日本橋老舗のにんべんさんの鰹節で頂く、究極のおかか飯】
●魚河岸直送海鮮ばらちらし　９８０円
　【自慢の魚河岸直送の鮮魚をお得なばらチラシでご堪能ください】

等々

日本橋へ。（初夏の訪れは南国鹿児島より）

冷彩

●きびなごのカルパッチョ　７２０円
　【ありそうない。きびなごの召し上がり方。】
●枕崎かつお腹皮とスライスチーズ　６９０円
　【鰹の一大産地　枕崎　噛めば噛むほど味が出る腹皮です。】

温彩

●塩麹で一晩寝かせた鹿児島県産黒豚の柔らか角煮　９２０円
　【塩麹で漬け込むことで、非常に柔らかくなります。】
●阿久根産　タカ海老の唐揚げ　５８０円
　【深海に生息するタカ海老は奇跡の甘海老です。希少価値の高いタカ海老をご堪能ください。】

炙り

●鹿児島県産薩摩黒豚炙り焼き（ロース・カルビ・豚トロ等）　７８０円～
　【鹿児島と言えば、黒豚。さつま芋や焼酎粕で肉の旨味がより引き立ちます】

等々

発酵食品メニュー（健康は発酵食品から訪れる）

●小松菜お浸し～河豚子糠漬まぶし～　７２０円
　【石川県でしか味わえない希少珍味。奇跡の毒抜き】
●鮭の魚醤で造るサーモンと海藻のカルパッチョ　７８０円
　【北海道　佐藤水産の鮭魚醤で旨味酵素満点】
●鯖の「へしこ」の炙り　６８０円
　【福井地方で糠漬にした鯖の炙り】

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社ジェイグループホールディングス
経営戦略部　広報 IR 課
ＴＥＬ：052-243-0026　ＦＡＸ：052-243-0027