

2026年7月17日(金)～8月31日(月)

江戸のうま味

コレド室町



江戸から受け継ぐ、食文化を味わう



江戸で発展した、出汁や発酵調味料などの「うま味」の食文化。
いまでも受け継がれる江戸の食文化をコレド室町で味わってみませんか。
お店こだわりのうま味をご堪能ください。



にんべん

江戸から受け継ぐ、本枯鰹節のおだし

かつお節だし

150円(税込)

元禄十二年創業、東京日本橋の鰹節専門店にんべんが運営する「日本橋だし場」。
江戸時代後期に製法が確立された本枯鰹節を使ったこだわりのおだしです。
江戸からの食文化であるうま味を気軽に
ご堪能ください。



COREDO室町1/1F | 日本橋だし場 本店 (にんべん日本橋本店内)



奥井海生堂

料亭の出汁が味わえる、天然利尻昆布

蔵田利尻昆布

30g: 637円(税込)

80g: 2,052円(税込)

150g: 4,212円(税込)

利尻島・礼文島産の天然利尻昆布を取り扱う「奥井海生堂」。
一年から二年じっくり専用蔵で寝かせ、熟成させた利尻昆布は、磯臭さや雑味、ぬめりが抜け、昆布のうま味がより引き出されます。澄んだ琥珀色の上品な料亭の出汁をご自宅でも。
※近日に価格改定を予定しております。詳細は店舗へお問い合わせください。



COREDO室町1/1F | 奥井海生堂



日本橋だし場

本枯鰹節だしのうま味香る、炊き込みご飯

蛸と枝豆のだし炊き込みご飯

ランチ: 御膳のみ 2,420円(税込)

ディナー: 御膳 3,250円(税込)

単品 1,820円(税込)

「にんべん」が三百二十余年にわたって培ってきた「鰹節」「だしのうま味」を活かした料理を提供する「日本橋だし場 はなれ」。
本枯鰹節だしの芳醇なうま味を堪能できる炊き込みご飯。蛸と枝豆を、彩りよく炊きあげた一品。



COREDO室町2/1F | 日本橋だし場 はなれ



茅乃舎

三種のかつお節で、うま味を重ねたおだし

東京限定かつおだし

2,376円(税込) ※箱入り

素材を厳選し、うま味を探索し続ける「茅乃舎」。
本枯節の澄んだうま味、荒節の豊かな香り、宗田節の力強いうま味。三種のかつお節を重ね使いした、キレのあるスッキリとした味わいの東京限定のだしです。



COREDO室町3/1F | 茅乃舎



茅乃舎

甘み豊かな厚焼き玉子をご自宅で

東京限定厚焼き玉子のもと

604円(税込)

東京・築地の名物として愛される甘い厚焼き玉子を、茅乃舎風に仕上げました。
豊かなかつおだしの風味と、ふくやかな甘みが口いっぱいに広がります。
本格的な味わいをご自宅で。



COREDO室町3/1F | 茅乃舎



85

国産天然素材のみの、無添加だし

85のだし

2個入り: 420円(税込)

4個入り: 810円(税込)

8個入り: 1,400円(税込)

健康と環境に配慮した暮らしを提案する「85」のからだ想いの無添加だし。
食塩・酵母エキス・化学調味料を一切使わず、国産天然素材のみで仕上げただしは、素材本来の自然なうま味が引き立ち、毎日の食卓を無理なく、美味しく、豊かにします。



COREDO室町テラス/1F | 85 [ハチゴウ]

さらに、コレド室町で楽しめる
ちょい呑みセットも紹介中!



2026年7月17日(金)～8月31日(月)
COREDO室町でちょい呑みセットを楽しもう!

詳しくはこちら▶

※2026年7月現在の情報です。※掲載価格は消費税(本体価格の10%、軽減税率対象商品については8%)を含んだ総額表示となっております。商品によっては軽減税率8%が適用されない場合がございます。詳しくは店舗までお問い合わせください。※入荷状況により、変更・品切れの場合がございます。予めご了承ください。※掲載内容は予告なく変更となる場合がございます。※画像はイメージです。※数に限りがある商品はなくなり次第終了となります。