

NIPPON KITCHEN

Our Journey Began in 1890

Long ago, our company began as a hatago(japanese style HOTEL), a traditional inn that served as a vital resting place for travelers along the historic Tokaido Road in Japan. As the modern world advanced, we transitioned our focus to urban planning and diversified our business to enhance the lives of those around us. Our ongoing mission is to create a more convenient, safe, enjoyable, and prosperous life for all.

Chigasaki, our hometown, lies on the Pacific coast overlooking Sagami Bay. Blessed with an abundance of fresh produce from the land and sea, we deeply value the richness of similar local areas throughout Japan. Our products are crafted using the finest dashi broth and seasonal ingredients sourced from across Japan, all locally manufactured.

Japanese cuisine offers a vast array of flavors and textures, each complemented by a serving of rice to create a balanced and healthy diet. We aim to introduce the culinary traditions of Japan to America, promoting healthy eating habits and providing a gateway to experiencing authentic Japanese cuisine and food culture.

《Our Products (main dishes)》



Yellowtail in Sweet & Sour Sauce

Deep-fried yellowtail prepared in a mild sweet sauce to deliver a fine balance sweet and sour. Serve with copious amounts of sweet vinegar sauce.



White Fish in Green Onion Sauce

Deep-fried cod enveloped in a light, fluffy batter, served with a savory green onion sauce. Enjoy the gentle flavor accented with the rich green onions.



Cod in Mizoreni Sauce

Tender, deep-fried cod paired with a refreshing radish sauce. Savor the subtle dashi and soy sauce flavors that form the base, enhancing the overall experience.



Nanban pickled mackerel

Enjoy nanban-style horse mackerel, featuring a sweet and sour taste that's easy to enjoy. Paired with carrots, onions, and a delicious sauce.



Sardines Stewed in Soy Sauce & Vinegar

Domestic sardines steam until the bones are soft. A delicious product that delivers a fine balance of salty and sweet.



Simmered Flounder

Flounder simmered with burdock. As the burdock simmers, it infuses the sweet sauce, creating a harmonious blend of flavors that accentuates the richness of the fish.



Alaska Pollock in Mushroom and Black Vinegar Sauce

Deep-fried Alaska pollock topped with a special sauce made from black vinegar, apple vinegar, and a generous amount of mushrooms.

《Our products (side dishes)》



Japanese Yam with Mekabu Seaweed

Diced Japanese yams and soft boiled mekabu seaweed. Indulge in the unique creaminess these delightful ingredients offer.



Bettarazuke

Thinly sliced daikon radish for easy eating. This delicious product is made with sugar-free amazake crafted from rice koji, delivering elegant sweetness.



Omi-zuke Kelp

Omizuke pickles are made from a unique type of mustard green. The perilla seeds help draw out the refreshing aroma of the greens. Mixed with kelp for just the right amount of stickiness, they are a delight to eat.



Pickled Cucumber and Red Mokum

Akamoku is a type of seaweed rich in minerals. Paired with cucumber and sanbai vinegar. Savor its refreshing taste.



Yamagata Dashi

This is a local dish from Yamagata Prefecture made by finely chopping summer vegetables and aromatic vegetables, then dressing them with soy sauce. Perfect with rice.



Sticky Japanese Yam Dressing

Japanese yam, okra, young seaweed, and kelp mixed with grated radish. The dish is accentuated by the texture of the Japanese yam, diced into large pieces.



Sweet and Sour Daikon Radish

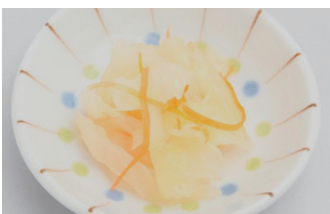
Thinly sliced daikon radish and yuzu, finished with a sweet and sour flavor. The invigorating flavor of yuzu makes this dish perfect for refreshing your palate.



Nukazuke (pickled rice bran)

Thinly sliced daikon radish and cucumber, marinated in authentic rice bran. Prepared with balanced acidity and flavor, and a moderate amount of salt.

【 Other Side Dishes 】



Pickled Cabbage

Soft cabbage, cut into easy-to-eat pieces, pickled with shredded carrots. Lightly pickled, but bursting with flavor.

Bean Sprouts in Sour Plum Sauce	Chopped Radish with Sour Plum
Tuna and Cabbage Salad	Cucumber and Chinese Jellyfish Salad
Lemon Marinated Cucumber	Komatsuna in Daikon Radish Dressing
Wakame and Whitebait Vinegar	Chinese Cabbage Mixed Pickles
Wakafu and Cucumber Vinegar	Marinated Salad
Choregi Salad	Radish and Arugula Salad
Namasu with Mandarin Oranges	Shredded Nozawana Radish
Omizuke Shiraa	Carrot Rape
Bean Sprouts in Sour Plum Sauce	Sweet Kimchi
Cucumber and Mekabu	Pickled Cucumber

NIPPON KITCHEN

Our Journey Began in 1890

その昔、旅籠(はたご:昔の旅行者向けの旅館)としてスタートした当社は、長い間、日本の主要な道路である東海道を旅するお客様の大切な休憩所としての役割を担っていました。

近代になり、私たちは都市計画に軸足を移し、周囲のあらゆる人々の生活を豊かにすることを目指して多様な事業を展開していきました。もっと便利に、安全に、楽しく、豊かな生活ができるように私たちは今でもそれを目指しています。

私たち生まれ育った茅ヶ崎市は相模湾に面した太平洋岸のエリアで、山の幸も海の幸も新鮮な食材がたくさんあり、そのような日本のローカルエリアの良さを実感しています。私たちが販売する日本食品は、最高の出汁から始まり、日本全国が一番おいしい旬の食材を使用して現地で製造されたものです。

日本料理はたくさんの種類があり、それぞれをご飯と一緒に少しずつ食べることで、栄養バランスのとれた健康的な生活を送る事ができます。昔から日本で食べられている和食の食文化をアメリカで紹介し、健康的な食習慣を広めていきたいです。

《Our Products (main dishes)》



ブリの甘酢あんかけ

国産のブリを油で揚げ、酸味と甘みをバランス良く仕上げたまろやかな甘酢ダレで仕上げました。たっぷりのタレをかけてお召し上がりください。



白身魚のねぎあんかけ

身質のしっかりとしたタラを揚げ、ふんわりとした衣にねぎあんかけをからめました。やさしいだしの風味と、豊かなねぎの風味をご堪能ください。



タラのみぞれ煮

身質の柔らかいタラを油で揚げ、おろしソースを合わせました。だしと醤油ベースでやさしい味付けに仕立てております。



アジの南蛮漬け

アジを南蛮漬けにしました。甘酢仕立てのまろやかな酸味で食べ易くなっています。人参と玉ねぎとタレをからめてお召し上がりください。



イワシの甘露煮

国産のイワシをスチーム処理して骨まで軟らかく炊き上げました。塩味と甘味が絶妙なバランスで風味豊かな甘露煮です。



カレイの煮付け

カレイとごぼうを合わせて煮付けにしました。ごぼうの風味が甘めのタレに移ることで、味にまとまりを持たせ、カレイの旨みを更に引き立てています。



白身魚ときのこの黒酢あん

揚げた白身魚(スケソウダラ)に、きのこをふんだんに使い、黒酢・りんご酢をブレンドしたこだわりのあんを合わせました。

《Our products (side dishes)》



長芋のめかぶ和え

サイコロ状にカットした長芋と軟らかく煮ためかぶを旨みがきいただしで和え物に仕立てました。ねばねばの代表格ともいえる2つの食材を是非ご堪能ください。



べったら漬

大根は食べ易く薄切りにしています。米こうじから作った砂糖不使用の甘酒を使用した上品な甘みが絶品のおすすめ商品です。



おみ漬け昆布

おみ漬けとは高菜の一種である青菜(せいさい)を使った漬物です。しその実の風味が青菜独特の爽やかな香りを引き立てています。程よい粘りがある昆布と和える事で、より食べ易く仕立てました。



胡瓜とアカモクの酢の物

アカモクとはミネラル類に富んだ海藻類の一種です。胡瓜とともに三杯酢で合わせました。さっぱりとお召し上がりいただけます。



山形だし

夏野菜と香味野菜を細かくきざみ、醤油などで和えた山形県の郷土料理です。是非、ご飯にかけてお召し上がりください。



長芋のねばねば和え

長芋・オクラ・若布・昆布をさっぱりと大根おろしで和えました。大きめのサイコロ状にカットした長芋の食感がアクセントになっています。



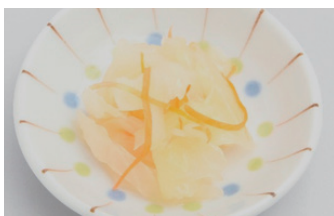
甘酢大根

国産の大根と柚子を食べやすくスライスし、甘酢味に仕上げました。柚子のさわやかな風味と味がお口直しにぴったりの一品です。



めか漬

食べ易いように薄くスライスした大根と胡瓜を本格的なめか漬けにしました。酸味と風味をバランス良く塩分は控えめに仕立てております。



キャベツの浅漬

食べ易い大きさにカットした軟らかなキャベツを、千切りにした人参と共に漬物にしました。浅漬けながら、しっかりと味が入っています。

【 Other side dishes 】

・もやし梅和え	・刻み大根の梅肉和え
・ツナとキャベツの和え物	・きゅうりと中華クラゲの和え物
・胡瓜のレモンマリネ	・小松菜のおろし和え
・わかめとしらすの酢の物	・白菜ミックス漬
・若布と胡瓜の酢の物	・マリネサラダ
・チョレギサラダ	・大根とルッコラのサラダ
・みかん入りなます	・きざみ野沢菜大根
・おみ漬け白和え	・キャロットラペ
・もやし梅和え	・甘口キムチ
・胡瓜めかぶ	