

大阪発のいなり専門店が兵庫県初進出！1個1000円以上の“日本一高いいなり”も 兵庫県・大丸神戸店に「一口いなりむろや」12月16日オープン ～女性社長が開業1年半で100万個以上販売。新しいいなりの食べ方を提案します～

飲食事業を手掛けるよつばしフーズ株式会社（住所：大阪市西区、代表取締役：黒川晴美）は12月16日、兵庫県初となる「一口いなりむろや 大丸神戸店」（兵庫県神戸市中央区明石町40番地）をオープンします。



「季節の野菜を使ったいなり寿司」



「日本一高いいなり」（3,800円）

■開業から1年半で100万個以上販売！大阪・南堀江発のいなり専門店が兵庫県に初進出。

「一口いなりむろや」は2019年4月、南堀江にオープンしたいなり寿司専門店です。当社がこれまで展開してきた飲食事業の経験を踏まえながら、より身近に食べられる食品としていなり寿司に着目しました。小ぶりなサイズで手軽に食べられることから女性を中心に人気を呼び、さらに新型コロナウイルス禍で高まったテイクアウト需要も売り上げを後押しし、**開業から1年半で100万個以上を販売しています。**

しゃりに使う酢は香川県産の柚子酢をベースにしたオリジナル酢を使っています。しっかりした肉厚なあげと、かつおをベースにブレンドしたお出汁の相性もお楽しみいただけます。当店としましては、大丸百貨店に出店することで**30～50代のより食にこだわりのある方にも食べていただき、これまでとは違う支持層を獲得できたら**と考えています。

新型コロナウイルスの影響で外出自粛ムードが続くことが予想されることから、自宅で当店の味が再現できるキットの開発にも着手。2021年夏を目途に販売を計画しています。

■1個1,000円以上！！高級食材を使った日本一高いいなり寿司や、季節野菜を使った百貨店限定メニューも

百貨店限定メニューとして、季節の野菜が楽しめるいなり寿司を用意しました。ズッキーニやセロリ、白かぶなど全6種を揃えています。

一方で百貨店らしいぜいたくなメニューも用意。キャビアやウニ、フォアグラなどを使った“日本一高いいなり寿司”（4個、税込4,104円）でプチぜいたくをお楽しみいただけます。

そのほか、うなぎやほたて、とろたくなど新しい組み合わせのいなり寿司も多数用意しています。



■「一口いなりむろや 大丸神戸店」詳細

住 所：兵庫県神戸市中央区明石町40番地 大丸神戸店 地下1階

業 態：テイクアウト専門

電話番号：078-381-8111

営業時間および定休日：施設に準じる



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

よつばしフーズ株式会社 担当：黒川 TEL：06-6535-0778 E-mail: info@4foods.co.jp

■メニュー例（※税別、※季節限定メニューも含まれています）



一口いなり
10貫 = 1,000円
14貫 = 1,200円



田舎寿司
1,100円



うなぎのいなり
1,570円



炙りほたてのいなり
1,300円



とろたくいなり
1,280円



海老としらすのいなり
1,500円



柚子香る肉寿司
1,500円



わさびと梅のいなり
1,200円



むろやの肉ちらし
2,500円

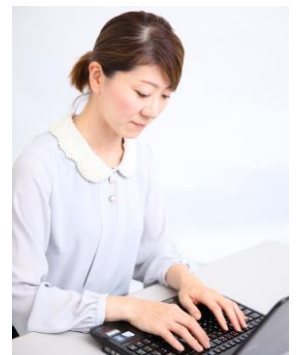
■代表取締役：黒川晴美プロフィール

福岡県宗像市出身。大学で関西に出てきてから、卒業後アパレル業界に就職する。30歳を機に独立を考え、未経験だった飲食業界に踏み込む。

2011年3月、北堀江に「よつばしかふえ」をオープン。2013年によつばしフーズ株式会社として法人改組する。2014年には自社農園「よつばしファーム富田林」を開園し、翌年には石垣島に2園目を開園する。

2017年「ポテトラボ」、2019年「一口いなりむろや」など事業を拡大し、2018年から新事業として旅行企画の販売や、民泊施設の運営にも着手。

女性がもっと活躍できる会社、他よりも働きやすい環境、その理想を現実とするためにさらなる会社拡大を目指す。



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

よつばしフーズ株式会社 担当：黒川 TEL：06-6535-0778 E-mail: info@4foods.co.jp