

大阪発のいなり専門店が九州初進出！明太子を使った当店限定メニューを用意 大丸福岡天神店に「一口いなり むろや」12月13日（月）オープン 福岡出身の女性が開業し、2年半で200万個以上販売。1個1,000円以上の“日本一高いいなり”も

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13日（月）、九州初となる「一口いなり むろや 大丸福岡天神店」（福岡県福岡市中央区天神1-4-1）をオープンします。こだわりのいなりを始め、当店限定の「明太とろろいなり」やいなりを敷き詰めたお重、ちらし寿司などを販売します。



いなりをはじめ、さまざまな寿司を提案



一口いなり むろや 大丸福岡天神店

■開業から2年半で200万個以上販売。福岡出身の女性社長が手掛ける大阪発のいなり専門店が九州に初出店

「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るテイクアウト需要も売り上げを後押しし、**開業から2年半で200万個以上を販売しています**。現在は大阪に4店舗、兵庫県に1店舗の合計5店舗を展開しています。そして今回、九州初上陸として福岡に出店が決まりました。代表の黒川自身が福岡出身ということもあって、新メニュー開発などこれまで以上に時間をかけて準備してまいりました。



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。いなりのほか、高知で出会った「田舎寿司」やちらし寿司、おうち時間の需要を考えていなりを使った「お重」にも力を入れています。

■福岡らしく明太子を使ったメニューや、1個1,000円以上の超高級いなりも販売します

大丸福岡天神店限定メニューとして、九州の名物・明太子と、とろろを使った「明太とろろいなり」（270円）をご用意します。明太子の刺激と、まろやかなとろろのマリアージュを体感してください。



明太とろろいなり（270円）

百貨店らしいぜいたくなメニューもご用意しました。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・4,104円）のほか、年末年始の食卓を彩る「むろやの三段重」（7,992円）などプチぜいたくをお楽しみいただけます。

■「一口いなりむろや 大丸福岡天神店」詳細

住 所：福岡県福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店 東館 地下2階
業 態：テイクアウト専門
電話番号：092-726-6262
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。

■メニュー例（※税込、※季節限定メニューも含まれています）



一口いなり
10貫 = 1,080円
14貫 = 1,296円



明太とろろいなり
270円



日本一高いいなり
4個、4,104円



むろやの三段重
7,992円



田舎ばら寿司
702円



あなご飯
1,620円



雅
3,024円



いくらとサーモンの親子いなり
1,620円



牡蠣いなり
1,620円

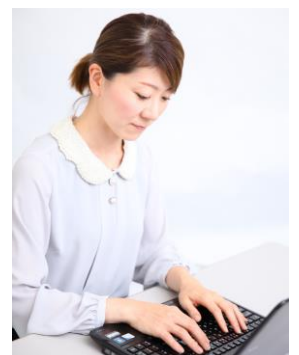
■代表取締役：黒川晴美プロフィール

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