

プレスリリース  
報道各位

6月1日(水)阪急うめだ本店 B1 に、「株式会社 徳 (のり)」(大阪市住之江区)が  
お弁当と炊き込みご飯のお店 **四季の折詰 徳** を**新規開業**致します。

創業50年老舗仕出し店が阪急うめだ店に百貨店初出店。  
昆布と鰹節の出汁を利かせた大阪ならではの季節の料理をたくさん使った  
折詰弁当や月替りの炊き込みご飯を取り揃えております。

熟練の和食調理人が、旬の食材選びをはじめ、仕込み、盛り付けまでひとつずつ丁寧に  
仕上げた手作りの料理をお楽しみください。

旬の食材を使った月替わりの献立で、お求めやすい価格の弁当や季節の炊き込みご飯を  
毎日、種類豊富にご用意しております。

### 【名物 なにわめし おかめ弁当 1296円】

四季の折詰



出汁を利かせた季節の焚合せをはじめ、鶏治部煮、自家製海老つみれ、はりはりこうこ、季節野菜の入った袱紗玉子焼など手作りのおかず、名物かやく御飯をセットにした当店名物の二段弁当。

(姉妹商品として、白ご飯でボリューム重視のおかずを盛込んだ「なにわめし ひよっこ弁当」1296円もございます。)

## 【特別海苔弁当「NORIの海苔弁〔銀だら西京焼〕」 1296円】



最上級クラスの食材を使い、老舗仕出し店が真面目に作った特別海苔弁当。  
佐賀県有明産初摘み焼海苔をはじめ、米は滋賀県伊賀産の特Aランクのコシヒカリなど厳選食材を使用しています。  
海苔の上には、しっとり柔らかな自家製銀だら西京焼をのせています。  
職人がひとつずつ手作りした逸品です。

四季折々の食材を使い月替りの献立とともに季節の移ろいを感じて頂ける弁当など全15種類以上を常時取り揃えております。

### 【月替り折詰弁当】

- ・なにわめし つづら折詰弁当 1728円
- ・松花堂弁当 すみよし 1620円
- ・四季小箱こいさん 842円
- ・四季のおかず折詰 735円～



松花堂弁当すみよし

### 【炊き込みご飯】

- ・月替り炊き込みご飯 540円～(6月は焼き穴子御飯、7月はとうもろこし御飯を予定しています)
- ・昆布ごはん 411円～(道南産昆布と一緒に炊きあげる優しい味わいの御飯です)

## ■四季の折詰 徳 ( シキノ オリヅメ ノリ )

- ・住所 大阪市北区角田町8番7号 【阪急うめだ本店 B1】
- ・開業日 令和4年6月1日 10時

### お問い合わせ先：株式会社徳 (のり)

本店は大阪市住之江区にある創業50年の老舗仕出し料理店「懐石料理徳」  
全国弁当コンテストで最優秀賞、令和元年度 農林水産省 近畿農政局長賞などの受賞実績多数。

- 本社住所 大阪市住之江区東加賀屋3-15-9
- 広報担当 本社広報 蘆田裕哉 (あしだ ゆうや)
- 本社電話 06-6683-0045 FAX06-6681-0022
- メール ashida@nori-net.jp
- 会社概要 <http://www.nori-group.jp/>

