



## 一口いなり むろやを手掛ける企業の新業態

# 大丸心齋橋店に細巻き専門店「米処 ゆず乃」6月30日オープン ～1本194円から。なめろう巻きやチャンジャ巻きなど“アテ巻き”も充実～

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6月30日（木）、1号店となる「米処 ゆず乃 大丸心齋橋店」（大阪市中央区心齋橋筋1-7-1）をオープンします。当社がプロデュースする「一口いなり むろや」の知見を生かした細巻き専門店となります。



### ■細巻き専門店に挑戦！なめろう巻き、いぶりがつこ巻きなど“アテ巻き”も充実

当社が2019年にプロデュースした「一口いなり むろや」は女性を中心に人気を集め、現在は大阪に3店舗、兵庫・福岡にそれぞれ1店舗を展開しています。むろやの知見を生かしつつ、新たなブランドを立ち上げるにあたって「巻き寿司」に着目しました。大阪で巻き寿司というと、恵方巻き=太巻きのイメージが定着しています。しかし恵方巻きを1本食べるのは量が多く、飽きてしまいます。そこで「細巻き」を看板商品にメニュー展開することを考えました。

米は岡山県産、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います。オーソドックスな「とろたく巻き」「納豆巻き」に加え、「なめろう巻き」「いぶりがつこ巻き」など“アテ巻き”も充実させます。「食べたい！」という欲求をかきたてるようなネーミングにもご注目ください。常時揃える細巻きは8種類で、季節限定メニューなどもご用意します。いろいろな種類が楽しめるセット販売や、ギフト需要を狙ったBOXタイプも取り揃えます。「一口いなり むろや」とまた違ったいなり寿司（5種、129円～）も展開します。

### ■ターゲットはビジネスパーソン。平日のランチ需要を狙い、手ごろな価格を実現

「米処 ゆず乃」では気軽に細巻きを楽しんでほしいという思いから、細巻きを194円からご用意しております。平日のランチ需要を狙って、客単価を1,000円前後に据える一方、仕事帰りの方にも立ち寄っていただけるよう“アテ巻き”を充実させました。百貨店という敷居が高いイメージが先行し、敬遠する人も多いですが、当店では気軽にお買い求めいただける価格設定にしています。ランチや帰宅してからのちょっとしたおつまみとして、あるいは差し入れなど様々なシーンでご利用いただけます。

### ■「米処 ゆず乃 大丸心齋橋店」詳細

住 所：大阪市中央区心齋橋筋1-7-1 大丸心齋橋店本館 地下1階  
電話番号：06-6563-7113  
営業時間：10時～20時（施設に準じます）  
店舗面積：1.6坪  
業 態：テイクアウト専門



# 米処 ゆず乃

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



# 米処 ゆず乃

## ■メニュー例（※税込、※季節限定メニューも含まれています）



旨味の王道 山芋梅（194円）



シンクロ率100% サーモンとびこ（302円）



つまみの人気者 ガリさば（248円）



食べる宝石 細巻き42貫（3,780円）



具材のチームワーク 豪華ちらし（8,640円）



これ絶対うまいやつ いなりと細巻きセット（1万800円）

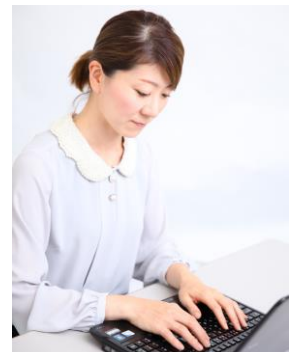
## ■代表取締役：黒川晴美プロフィール

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