

百貨店に複数店舗展開するいなり寿司店が南大阪に初上陸 南海・中百舌鳥駅内に「むろや 別邸」11月22日（水）オープン ～今度の主役は巻き寿司！海苔を一面に敷き詰めた弁当や、寿司ロールも～

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11月22日（水）、南海高野線・中百舌鳥駅 北改札口横に「むろや 別邸」をオープンします。百貨店で大人気の一口いなり寿司「むろや」のエキナカブランドとして展開。巻き寿司をメインに寿司弁当なども用意し、日常使いできる店舗を目指します。



大丸梅田、大丸神戸などで売り切れ続出の人気いなり寿司店がエキナカブランドを開発

「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。小ぶりの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、現在は大阪に3店舗、兵庫県に1店舗、福岡県に1店舗の合計5店舗を展開しています。今回新たに展開するエキナカブランド「むろや 別邸」では、巻き寿司をメインに、具材を巻き寿司に乗せたのっけ寿司、見た目にもインパクトのある商品などを用意します。むろやブランドとして、南大阪初進出となります。

しゃりは四国の柚子酢を合わせており、すっきりとした味わいはいなりの「お揚げ」との相性はもちろん、巻き寿司やちらし寿司などにも絶妙にマッチング。具材の味を最大限に引き出します。

巻き寿司のほか、海鮮ちらし寿司、のっけ寿司、寿司ロールなどもラインナップ。幅広いシーンで利用可能

メインとなる巻き寿司は「とろたく」「アジなめろう」「柴きゅうり」など6種をラインナップ。価格は税込み270円からと、普段利用できる価格帯から取り揃えています。このほか、韓国海苔と炙り明太子を乗せた弁当や、プチ贅沢を感じられる「生ホタテ弁当」、マルアナゴときゅうりをご飯に散らし、その上に海苔を一面に敷き詰めた「のり巻かず」、海苔の代わりに具材で巻いた「寿司ロール」など見た目も面白い商品を展開。いなり寿司は俵型の一般的なサイズで5種類の味を用意します。これまでは百貨店で展開ということもあり、客層も限られておりましたが、「エキナカ」という立地を生かし、お仕事帰りの方、あるいは近隣にお住まいの方など幅広い層に召し上がっていただきたいと考えています。

■「むろや 別邸」詳細

住 所：大阪府堺市北区中百舌鳥町二丁目196番地
南海高野線・中百舌鳥駅 北改札口よこ
業 態：テイクアウト専門
客 単 価：1,000～1,300円
電話番号：080-4876-7060
店舗面積：約3.5坪
営業時間：10～21時



メニュー例（※税込、※季節限定メニューも含まれています）



普通のサラダ巻き 648円



三色巻き 648円



上：サーモンロール 518円
下：めはりロール 464円



漬けサーモンのつけ寿司 648円



牛肉のつけ寿司 648円



のり巻かずマルアナゴ 1,296円



炙りめんたい海苔弁当 1,080円



生ホタテ弁当 2,160円



俵いなり5種 1個129円～
（プレーン、わさび、五目、梅しらす、鶏そぼろと焦がしねぎ）

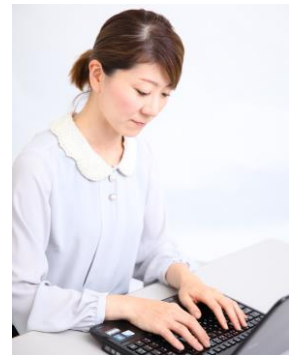
■代表取締役：黒川晴美プロフィール

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。