

## 京都発 出汁の美味しさが活きる“いなり寿司”専門店 京出汁おいなり「釣狐」初出店

～大阪国際空港 北ターミナル2F 搭乗待合エリア～

京都銘菓「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」等を製造・販売する株式会社美十（代表取締役社長 CEO:酒井宏彰）は、2020年8月5日に“いなり寿司”専門店を大阪国際空港 北ターミナルにて初出店いたします。京都嵯峨野の老舗豆腐店「嵯峨豆腐 森嘉」の油揚げに、こだわりの京出汁がたっぷり染み込んだ「京出汁おいなり」を提供。ここでしか食べられない「おたべ」の甘味もご用意しております。



### 京都を感じるお出汁たっぷり「京出汁おいなり」

お出汁がたっぷり染み込んだこだわりの「京出汁おいなり」。

京都を代表する老舗豆腐店「嵯峨豆腐 森嘉」の油揚げと、北海道産真昆布・鯖節・鰯節で丁寧に取った一番出汁を使用しております。一口でじゅわっと京都を感じていただける、いなり寿司に仕上げました。

京出汁おいなりの他、蕎麦やだし巻たまごなど、出汁の美味しさが活きる様々なメニューをご用意しております。

到着・出発時の僅かな時間でも、こだわりの京都の味をお手軽にお楽しみいただけます。

### 店舗情報

2020年8月5日(水)オープン

所在地:大阪府豊中市蛍池西町 3-555

大阪国際空港 北ターミナル2F 搭乗待合エリア

営業時間 :6:30~20:20 (LO 19:50)

電話番号 :06-6836-9217

URL :<http://www.bijuu.co.jp/tsurigitsune/>

#### 【会社概要】

会社名 :株式会社 美十

本社所在地 :京都市南区西九条高島町 35-2

設立 :1965年(創業1938年)

URL :<http://www.bijuu.co.jp>

事業内容 :観光みやげ事業 / OEM事業 / 海外事業 / 京都本社・工場



【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 美十 担当:池田信一

TEL: 075-681-0201