

「嵯峨豆腐 森嘉」の油揚げを使用した“いなり寿司専門店” 【京出汁おいなり 釣狐(つりぎつね)】 祇園本店

2021年7月9日(金)オープンいたします



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、【京出汁おいなり 釣狐】祇園本店を2021年7月9日に出店いたします。京都の老舗豆腐店「嵯峨豆腐 森嘉」の上質な油揚げに、こだわりのお出汁をたっぷり染み込ませた「京出汁おいなり」。素朴ながらそれぞれの素材を感じられる一品です。祇園本店ではお持ち帰り商品専用となっております。プチ手土産としてもぴったりな2個入からご用意しております。

“じゅわ”っと京都を感じる「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。出汁と一緒に炊いた寿司飯は、お酢を控えめに仕上げ、豆腐感をしっかりと感じるお揚げさんでふわり包み込みました。出汁のほんのりとした甘みと旨味・素材の香りから、“じゅわ”っと京都を感じてください。

※すべて税込価格 2個入:¥497、6個入:¥1,490、15個入¥3,888(15個入はご予約にて承っております)

「嵯峨豆腐 森嘉」:安政年間創業、150年以上の歴史を持つ京都を代表する老舗豆腐店。豆腐は川端康成の『古都』や、司馬遼太郎の『街道をゆく』にも登場し、「日本文化を食っている気がしてくる」と描写されています。

店舗情報

京出汁おいなり 釣狐 祇園本店

オープン日:2021年7月9日(金)

住所:京都市東山区大和町19-1

営業時間:11:00~14:00/15:00~18:00

電話番号:075-746-6171

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

その他店舗:大阪国際空港 北ターミナル2搭乗待合エリア



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



【京出汁おいなり 釣狐】祇園本店 地図

【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:佐々木裕美 TEL:075-681-0201 sasaki_hiromi@bijuu.co.jp