

京都「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】期間限定 京都駅に初出店

2021年9月23日(木)～30日(木) 新商品ごま味も販売いたします。



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、いなり寿司専門店【京出汁おいなり 釣狐】をJR京都駅「京名菓・名菜処 京(みやこ)」にて、2021年9月23日(木)～30日(木)の期間限定で催事出店いたします。

現在、祇園本店・大阪国際空港(伊丹空港)店の2店舗での展開ですがこの機会に、より多くお客様に「京出汁おいなり」を味わって頂ければと思います。

是非“じゅわ”っと京都を感じる、お出汁たっぷりのいなり寿司をご賞味ください!

“じゅわ”っと京都を感じる「京出汁おいなり」

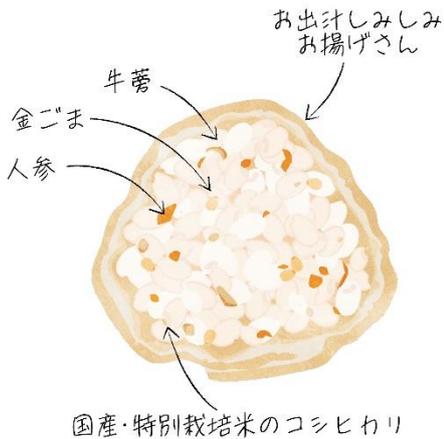
京都を代表する老舗豆腐店「嵯峨豆腐 森嘉」(※)の油揚げと、北海道産真昆布・鯖節・鰯節・鯉節で丁寧に取った一番出汁を使用しております。出汁と一緒に炊いた寿司飯は、お酢を控えめに仕上げ、豆腐感をしっかりと感じるお揚げさんでふんわり包み込みました。出汁のほんのりとした甘みと旨味・素材の香りから、“じゅわ”っと京都を感じてください。



※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。

販売商品

●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』の油揚げに、丁寧に取った一番出汁をたっぷり染みこませております。口に含んだ瞬間に、お出汁の旨味と香りを存分に感じ、それに続いてお揚げの上質なコクと大豆の風味を感じて頂けます。すし飯は京都産コシヒカリに人参・ごぼう・金ごまを合わせました。

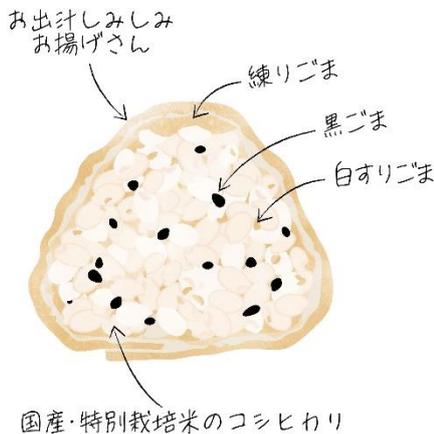
2 個入: ¥497

4 個入: ¥994

6 個入: ¥1,490

(全て税込価格)

●京出汁おいなり(ごま)



定番京出汁おいなりのすし飯をごま味に。素材を感じて頂けるよう「炒った黒ごま」「すった白ごま」「練った白ごま」と、3通りのごまを使い、お作りいたしました。上品なごまの香りと、京出汁の風味をお楽しみください。

2 個入: ¥540

4 個入: ¥1,080

6 個入: ¥1,620

(全て税込価格)

催事・釣狐店舗情報

催事期間: 2021年9月23日(木)~9月30日(木)の8日間

住所: 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町901 京都駅ビル 2F ザ・キューブ「京名菓・名菜処 京」内

営業時間: 11:00~19:00 ※現在時短営業中(施設に準ずる)

<釣狐店舗情報>

祇園本店 / 大阪国際空港店 (大阪国際空港(伊丹空港)北ターミナル2搭乗待合エリア)

各店舗情報の詳細はホームページ <http://www.bijuu.co.jp/tsurigitsune/> をご確認ください。

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

本リリースに関する報道お問い合わせ先 ▶▶▶ 株式会社美十 佐々木裕美 TEL:075-681-0201