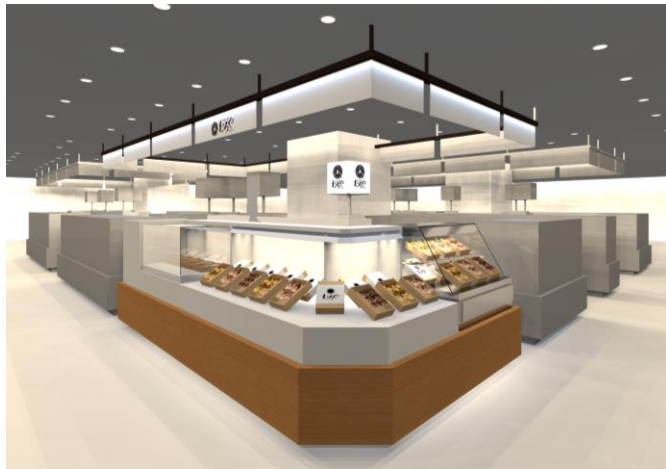


## 百貨店で売り切れ続出！大阪発のいなり寿司専門店が関東初進出 小田急百貨店新宿店に「一口いなり むろや」1月22日（水）オープン 累計180万個以上を販売、「おにぎりいなり」やキャビア・イクラ・蟹のせた高級いなりも

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1月22日（水）、東京・新宿の小田急百貨店に「一口いなり むろや」をオープンします。百貨店で大人気の一口いなり寿司専門店「むろや」の関東初となる店舗です。こだわりのいなりをはじめ、巻き寿司など見た目にも楽しい商品をご用意します。



### 大丸梅田、大丸神戸などで売り切れ続出の大阪発人気いなり寿司店が関東初出店！

「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、開業からこれまで累計180万個以上を販売しています。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、関東地方初（※）の店舗として東京・新宿の小田急百貨店に出店を決めました。 ※「一口いなり むろや」ブランドとして

しゃりは四国の柚子酢を合わせ、魚介の出汁をベースにバランスよく配合した独自の出汁を含んだ肉厚の油揚げで包みました。店頭では、多種多様な具材を合わせたいなりのほか、具沢山の「おにぎりいなり」、姉妹ブランド「むろや 別邸」で展開する細巻などもご用意いたします。

### おにぎりいなり、キャビアといくらのいなりなど見た目にも楽しいランナップをご用意！

いなり寿司は20種類をラインアップ。看板商品「一口いなり」をはじめ、毎年人気の売り切れ必須商品「海老としらすのいなり」、上品な手毬風の肉寿司「柚子香る肉寿司」、まぐろとたくあんを組み合わせた「まぐたくいなり」などをそろえます。一口いなりに加えしらすやとろサーモン、まぐたくなどの具材を合わせたバラエティセット（8貫入り）は、小田急百貨店新宿店限定の商品としてご用意。三角形に仕上げた「おにぎりいなり」のほか、冬季限定の「蟹いくらと一口の二色いなり」や、ご予約限定の商品としてキャビアをふんだんにのせた「日本一高いいなり」など百貨店らしい贅沢感あふれるいなり寿司もそろえます。このほか、7種類42貫が楽しめる「食べる宝石 細巻き42貫」や「驚愕の助六！」など細巻をメインに販売する姉妹店「むろや 別邸」の商品も展開します。日本の中心地である東京・新宿の方々にも関西発の当店の味をぜひお召し上がりいただき、みなさまに長く愛されるブランドになればと考えています。

#### ■「一口いなり むろや 小田急百貨店新宿店」詳細

住 所：東京都新宿区西新宿1-5-1 小田急百貨店 新宿店 地下2階  
業 態：テイクアウト専門  
客 単 価：1,000円～2,000円  
電話番号：080-4876-6836  
営業時間および定休日：施設に準じる



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。

メニュー例（※税込、※季節限定メニューも含まれています）



一口いなり  
10貫 = 1,188円



まぐたくいなり  
1,512円



日本一高いいなり  
8,888円



蟹いくらと一口の二色いなり  
1,600円



おにぎりいなり  
各378円



食べる宝石 細巻42貫  
4,644円



いなり寿司セット 松  
10,260円



★小田急百貨店新宿店限定  
バラエティセット  
1,728円



★オープン記念  
一口いなり 10貫  
980円

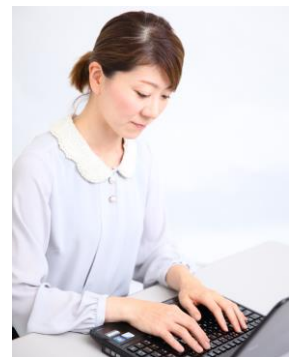
### ■代表取締役：黒川晴美プロフィール

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。