

出汁にこだわり抜いた老舗昆布店が初出店！
11月下旬、「^{きしめん}碁子麵茶寮いしこん」オープン
～“うみあーっ手羽”に続く名古屋名物に挑戦～

佃煮・惣菜の製造、販売を行う株式会社石昆(所在地：名古屋市東区、代表取締役社長：石川哲司)は、出汁にこだわった新業態の“きしめん”のお店「碁子麵茶寮いしこん」を11月下旬、名古屋駅前ミッドランドスクエア地下1階にオープンいたします。また、同店に併設して名古屋土産やギフト商品を販売する直営店「味の司石昆」を出店することをお知らせいたします。

「碁子麵茶寮いしこん」／「味の司石昆」詳細 URL：<http://www.ishikon.co.jp/>

■店舗の特徴

*お食事

石昆初の新業態。創業100年を超える経験と実績から、出汁にこだわり抜いた「きしめん」をお楽しみいただけます。つゆは北海道産の天然真昆布や名古屋コーチンなどをふんだんに使用し、麺は愛知県産小麦を使用したオリジナル麺をご提供。他にも、北海道産とろろ昆布や三陸産わかめ、三河一色産うなぎなど当社が得意とする数々の具材を使用した一品料理もご用意いたしております。

また、ギフトや名古屋土産でご好評いただいております「うみあーっ手羽」、「昆布巻」、「炊き込みご飯」などの惣菜を出来立てのままご堪能いただけます。

碁子麵茶寮
いしこん





菓子麵茶寮いしこん店内イメージ

*お買い物

昔ながらの「製法」で一つ一つ手作業で丁寧に製造しております。

代表作である「あい昆布巻」は、北海道産天然一等昆布を使用し、その上質な味わいと肉厚の食感など昆布本来の風味を十分楽しむことができる逸品です。

その厳選された昆布だしをふんだんに使用した当店のうなぎは、全国で唯一矢作川水系の清流水を利用して育てているブランドウナギである、愛知県三河「一色産うなぎ」のみを使用しています。“秘伝のたれ”でじっくりと丁寧に炊き上げたうなぎのひつまぶしや惣菜などのラインナップを数多くご用意しております。

名古屋土産でご好評いただいております「うみあーっ手羽」は、国内産の鶏のみを使用した煮手羽です。高温高压で殺菌せず、昆布だしの旨味がたっぷり染み込むまで時間をじっくりかけて炊き上げる。加工から製造、梱包まですべて自社工場で行っております。

名古屋コーチンや赤鶏を使用した商品も取り揃えております。

素材と昆布の旨味が重なった上質かつ濃厚なお味を大切な方へのご贈答品、名古屋土産としてお役立てください。



*石昆とは

当社は、大正7年より昆布専門店として名古屋市中村区に創業し、北海道産天然一等昆布を使用した昆布巻をはじめ数多くの佃煮、惣菜を製造・販売させていただいております。

創業者の信念である「本物を使うことが、本当に美味しいものを作ること」そして「手間を惜しまない」。創業当初からの教えを守り続け、変わらぬ味をお届けしております。



■店舗概要

- 店舗名 : 「菓子麵茶寮いしこん」 / 「味の司石昆」
開店日 : 11月26日(金)予定
所在地 : 〒450-0002 名古屋市中村区名駅四丁目7-1 ミッドランドスクエア B1F
アクセス : 東海道新幹線、在来線 JR「名古屋」駅 桜通口より徒歩約5分
「名鉄名古屋」駅 中央改札口より徒歩約3分
「近鉄名古屋」駅 正面改札口より徒歩約3分
地下鉄東山線、桜通線「名古屋」駅 東山線南改札口より徒歩約1分
営業時間 : 全日 11:00~20:00
定休日 : なし
席数 : 20席
URL : <http://www.ishikon.co.jp/>

■会社概要

- 商号 : 株式会社石昆
代表者 : 代表取締役社長 石川哲司
所在地 : 〒461-0001 愛知県名古屋市東区泉三丁目5番8号
設立 : 1951年6月
事業内容 : 佃煮、そうざい製造卸業
資本金 : 3,080万円
URL : <http://www.ishikon.co.jp/>

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社石昆 お客様相談窓口

TEL : 052-932-2911

お問い合わせフォーム : info@ishikon.co.jp

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社石昆 営業部

担当 : 西

TEL : 052-932-2911

FAX : 052-932-2915

MAIL : t.nishi@ishikon.com