

NEWS RELEASE

取材依頼

経済同時

令和5年4月18日

4月22日（土）に京都タワーサンド1F内に直営店舗もオープン！

京都の人気日本酒バル「益や酒店」がプロデュースする
新たなおつまみブランド「益や製菓」が誕生します



この度、「日本酒をもっと身近に、もっと楽しく。」をコンセプトに掲げ、市内で3店舗飲食店を運営している株式会社益屋（本社：京都市中京区、代表取締役：益田藍）は、新たなおつまみや日本酒などのオリジナル商品を販売するブランド「益や製菓」を立ち上げ、4月22日（土）よりリニューアルオープンする「京都タワーサンド」1Fフロア内の直営店舗にて商品の販売を開始いたします。

2015年より京都の観光地で日本酒バルをオープン後、京都市内に3店舗運営している中、コロナを機に2020年からはECサイト「益や酒店オンラインショップ」を開始。益や系列店舗で人気の酒肴や日本酒を販売してきました。

京都の観光地に活気が戻り始めている今、観光客の旅の思い出として、京野菜や海鮮などの素材を活かし出汁や製法にこだわり、サクッと一口でつまめる、大人なおつまみ「居酒屋時間」シリーズと、京都の人気蔵元とのコラボレーションにより生まれたオリジナル商品「日本酒 一合缶」シリーズの販売を開始いたします。

その他、商品ラインナップは下記の通りです。

【益や製菓 商品概要】

■居酒屋時間～海老芋の炊いたん～（税込 660円）



京都の料亭で重宝される海老芋を京風出汁でじっくりと炊きました。皮ごとサクッと食べることができ出汁の旨味の余韻が続きます。

■居酒屋時間～オクラときのこの梅肉和え～（税込 550円）



京都のおばんざいといえば、野菜の梅肉和え。
粘り気が特徴のオクラと、サクッとしたきのこの食感が同時に楽しめます。
紀州の梅干しをチップにしてまぶしています。

■居酒屋時間～ひとつぶ帆立～（税込 880 円）



極寒のオホーツク海で育った北海道産の旨味たっぷりの帆立。
調理の過程で塩は加えておらず、お酒がススム塩味は、帆立の自然な味わいです。

■京都の日本酒 一合缶（容量 180ml）（各税込 550 円）



（左から）

城陽（京都） 特別純米酒

神蔵（京都） 純米原酒

丹後のヒカリ（京都） 純米吟醸原酒

益や酒店で大人気の京都の酒蔵から、持ち運びに便利なアルミ缶がオリジナルで登場！
旅行へ、山へ、海外へ。日本酒が気軽に持ち運べます。

【商品開発の背景】

■商品開発のきっかけはお客様の声から

京都観光の際に益や酒店にお越しくくださったお客様より、食べたメニューをお持ち帰りできないか？とのお声を多くいただきました。

保存性が低いため難しくお断りしていましたが、京都で召し上がってもらった味を移動中の列車や京都のお土産として再現出来るように、常温で持ち歩きしやすいおつまみの開発にいたりしました。

■常時 40 銘柄以上の厳選した日本酒を提供している益屋だから出来るおつまみ

日本酒の銘柄は 1 万以上とされています。飲み方も冷～常温～熱燗と様々です。お客様のお気に入り的一本を見つけていただけるように益屋では厳選した全国各地の日本酒を取り揃えています。私たちはそれらの日本酒に合うおつまみを京都の旬の食材を中心に独自メニューを日々研究してきました。益屋にしか出せない味わいをおつまみギフトとしてお届けします。

その他、最新情報などは下記の公式 SNS より随時発信してまいります。

オフィシャル Instagram https://www.instagram.com/store_masuya/

※※※※※※※※※ リリースに関するお問い合わせ ※※※※※※※※※

担当：株式会社益屋 広報担当

大浦（おおうら）

Tel. 075-746-3243 / Mail: c.oura@masuya.kyoto

住所：京都市下京区七条木屋町下る大宮町 463-4



【参考情報】

株式会社 益屋

代表取締役：益田藍

住所：京都市下京区七条木屋町下る大宮町 463-4

電話番号：075-746-3243

事業内容：飲食店、食品製造販売業

設立：2015 年

HP: <https://masuya.kyoto>