

## 【新業態出店】 “おむすびと汁、時々お茶漬け” の新業態 「小昼庵 kohiru-an」 をアトレ川崎にグランドオープン

シュークリームの専門店ビアードパバを展開する株式会社 麦の穂（本社：大阪府大阪市、代表取締役：杉内 健吉）から、“手軽にほっこり、栄養しっかり。”をコンセプトにした新業態「小昼庵 kohiru-an」1号店が2019年12月20日（金）アトレ川崎（神奈川県川崎市）にグランドオープンいたします。

「小昼庵 kohiru-an」ブランドサイト  
<https://www.kohiru-an.jp/>（近日公開予定）

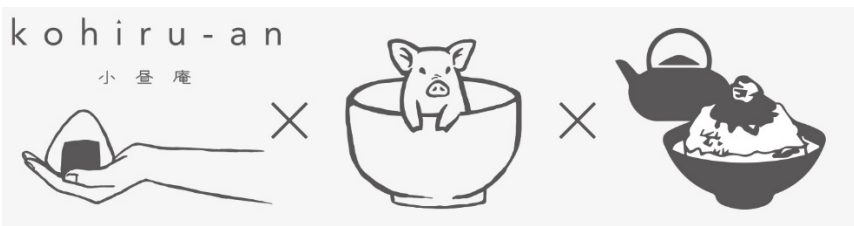
kohiru-an

小 昼 庵



### 【ブランドコンセプト】

手軽にほっこり、栄養しっかり。



“栄養おむすび” × “健康味噌汁” × “ご褒美茶漬け”  
お手軽ながらも栄養バランスが摂れるメニューをお届けします。

## 【小昼庵のメニューについて】

小昼庵のメニューはどれも素材にこだわっています。一つの一つのメニューに最適な素材の選定から組み合わせ（配合）までにもこだわった本物志向の自然なおいしさで“カラダに満足”をお届けします。

### ○栄養おむすび



小昼庵のおむすびは米や塩を徹底し厳選しています。おにぎりに最もふさわしい米は冷めても美味しいが基本、小昼庵の独自ブレンドによってスタンダードな塩むすびから、こだわりの具材を包み込んだおむすびまでもが美味しくお召し上がりいただけます。

・販売価格：100円～（税込）

### ○健康味噌汁



味噌一筋の老舗味噌醸造元「蛭子屋」の味噌を使用。保存料を使わず、無着色の手作り味噌で作られたお味噌汁の中でも、小昼庵がおすすめする「一日野菜のとん汁」は絶品です。塩麴に漬けた豚肉と根菜がたっぷり入った小昼庵自慢の豚汁をお好みのおむすびとあわせてどうぞ。

・販売価格：250円～（税込）

### ○ご褒美茶漬け



小昼庵オリジナルの、少し贅沢なお茶漬け。昆布風味を効かせた和風だしに野菜コンソメをブレンドしたオリジナルの“UMAMI（旨味）スープ”とクリーミーでまろやかな“豆乳スープ”が癖になる新しいお茶漬けです。

・販売価格：750円～（税込）

### ○その他

- ・お惣菜もご用意しております、おむすびやお茶漬けとご一緒にどうぞ。
- ・モーニングメニューやランチメニューもご用意しております、1日を通してぜひご利用ください。

## 【小昼庵 店舗情報】

店舗名称：小昼庵 kohiru-an アトレ川崎店

店舗住所：神奈川県川崎市川崎区駅前本町 26-1 アトレ川崎 3F

電話番号：044-211-7700（2019年12月20日開通予定）

URL：<https://www.kohiru-an.jp/>（近日公開予定）

営業時間：7時～22時 ※館内休館日あり

### 【会社情報】

会社名：株式会社 麦の穂

代表者：代表取締役 杉内健吉

従業員：正社員 280 名 パートアルバイト 1,600 名(2019 年 1 月時点)

本社所在地：〒530-0047 大阪市北区西天満 3-13-20 AS ビル 2F

T E L：06-6361-7000

U R L：<https://www.muginoho.com/>

### <事業内容>

飲食店の経営/飲食店のフランチャイズチェーン店の加盟店募集及び加盟店の指導業務/菓子の製造、販売

### <本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 麦の穂 T E L：06-6361-7000