

【玉子焼・お出汁 ひまわり】8/28～

「名物玉子焼 ひまわりセット」プレゼントキャンペーン開始！

玉子焼・お出汁 ひまわり公式 X アカウントをフォロー & リポストで

デジタルお食事券を 30 名様にプレゼント！

玉子焼・お出汁
ひまわり X フォロー&リポストキャンペーン その場で当たる

抽選で 30 名様にプレゼント

#玉子焼・お出汁 ひまわり

お食事券 1 人前プレゼント

名物玉子焼
ひまわりセット

通常 価格 ¥1,190 (税込 1,309)

キャンペーン期間：2024.8.28～2024.9.10
当選引き換え期限：2024.9.30迄

M&S フードサービス株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：夏井 克典）が運営する「玉子焼・お出汁 ひまわり」は、当店の“特製お出汁”をたっぷり使用した名物玉子焼、季節で変わるお出汁の効いた炊き込みご飯、お出汁の旨味と天ぷらの相性ピッタリの天ぷらうどんが一番の人気商品の玉子焼和食チェーンです。

この度、玉子焼・お出汁ひまわり公式 X アカウントをフォロー & リポストして応募すると、抽選で 30 名様に「名物玉子焼 ひまわりセット 1 人前（税込み 1,309 円）」をお召し上がりいただけるデジタルお食事券プレゼントキャンペーンを、2024 年 8 月 28 日（水）より開催します。この機会にぜひご応募ください。

「玉子焼・お出汁 ひまわり」では、九州産のかつおと北海道産の昆布を使用した“特製お出汁”を毎日店舗にて丁寧にひき、その優しい味わいを名物玉子焼（明石焼）やうどん、どんぶりなどすべてのお食事に使用しています。また、今回のキャンペーンでプレゼントいたします「デジタルお食事券」をはじめ、デジタル技術を活用して、ブランド体験のデジタル化取り組み（DX）を進めております。「玉子焼・お出汁 ひまわり」はお客様の暮らしを彩り、普段の生活の中で小さな幸せを感じていただけるよう取り組んでまいります。

その場で当たる！ひまわり公式 Xフォロー&リポストキャンペーンを開催！

<キャンペーン概要>

【期間】 2024年8月28日（水）～9月10日（火）

【キャンペーン応募方法】

- (1) 玉子焼・お出汁 ひまわり公式 X をフォロー(@tamago_himawari)
- (2) 該当キャンペーン投稿をリポスト
- (3) 投稿内のキャンペーン URL から玉子焼・お出汁 ひまわり公式 X アカウントを連携し、抽選結果をご確認ください。

【景品】玉子焼・お出汁ひまわり店内でご利用いただける『名物玉子焼 ひまわりセット 1人前』デジタルお食事券（税込み1,309円相当）を30名様にプレゼント

※デジタルお食事券のご利用は、玉子焼・お出汁ひまわり（8店舗）各店内でのお食事に限ります。お会計時に店舗スタッフに提示ください。

※ご利用は1回限りとなります。

※その他割引券との併用はできません。

※応募規約をご確認の上ご応募ください。

応募規約はこちら

<https://tamagoyaki-himawari.com/wp/wp-content/uploads/2024/08/2024.8.28cpkiyaku.pdf>

応募はこちらから

<https://social-camp.com/mqoscR4nL1CbD8PNdtKaBA>

【デジタルお食事券の利用可能店舗】玉子焼・お出汁 ひまわり 8店舗（全店舗）

枚方店 〒573-1197 枚方市禁野本町1-871 イズミヤ枚方店内 TEL072-898-1420

和泉府中店 〒595-0021 泉大津市東豊中町1-5-10 カナートモール和泉府中店内 TEL0725-45-0890

六地藏店 〒612-8003 京都市伏見区桃山町西尾12-1 イズミヤ六地藏店内 TEL075-603-3670

白梅町店 〒603-8326 京都市北区北野下白梅町6-1 イズミヤ白梅町店内 TEL075-467-1494

洛北店 〒606-8103 京都市左京区高野西開町36 洛北阪急スクエア TEL075-711-1155

京都西店 〒615-0072 京都市右京区山ノ内池尻町1-1 京都ファミリー内 TEL075-326-1881

神戸玉津店 〒651-2132 神戸市西区森友3-7-3 イズミヤ神戸玉津店内 TEL078-929-3860

今津店 〒663-8214 西宮市今津曙町1番1号 エキーマ今津 TEL0798-23-4160

- 名物玉子焼 ひまわりセット 1,190円（税込み1,309円）

“特製お出汁”をたっぷり使用した名物玉子焼、季節で変わるお出汁の効いた炊き込みご飯、お出汁の旨味と天ぷらの相性ピッタリの天ぷらうどんが一番の人気商品です。玉子焼・お出汁 ひまわりの名物セットをご賞味ください。



<メニュー内容>

- ・名物 玉子焼
- ・特製お出汁の天ぷらうどん（そば）
- ・季節の炊き込みご飯

※炊き込みご飯の内容は季節により変更する場合がございます。

- ・お漬物

玉子焼・お出汁 ひまわりブランドについて

1989年11月京都北野天満宮にほど近い、イズミヤ白梅町店3階の一角に買い物途中の憩いのひと時を楽しんでいたただけのお店『京茶房向日葵』としてスタートしました。看板メニューの玉子焼（明石焼）は本場明石の味を大切に生地には新鮮な玉子をたっぷりを使用し、厳選した小麦粉とじん粉、お出汁は九州産のかつおと北海道産の昆布を使用し、熱伝導率の高い特注の銅板でご注文毎に焼き上げる事により、ふんわりとしたとろける食感が特徴です。

「暮らしを彩る」をコンセプトに、「焼きたての玉子焼（明石焼）」と「毎日お店で丁寧に引くお出汁」にこだわり、おいしいお食事を少しずつ楽しんでいただくことで、普段の生活の中で小さな幸せを感じていただけるお店となるよう、2022年にリニューアルしました。

ひまわり名物 玉子焼（明石焼）



玉子焼・お出汁 ひまわり今津店



玉子焼・お出汁 ひまわり公式 HP

<https://tamagoyaki-himawari.com/>

玉子焼・お出汁 ひまわり公式 X (旧 Twitter)

https://twitter.com/tamago_himawari

玉子焼・お出汁 ひまわり公式 Instagram

<https://www.instagram.com/tamagoyaki.himawari/>

#玉子焼お出汁ひまわり #ひまわり #玉子焼 #明石焼

M&Sフードサービス株式会社について

M&Sフードサービス株式会社は、株式会社宮本むなしと株式会社サンローリーが合併し、2021年4月1日に誕生しました。お客様の毎日のお食事に便利な「定食屋宮本むなし」などの駅前型定食屋事業のほか、商業施設内で和食レストラン「玉子焼・お出汁 ひまわり」やFC事業を展開しております。

多彩なライフスタイルの変化に対応し、さらに多くのお客様にご利用いただけるような魅力あるお店作りにチャレンジを続けて参ります。企業ホームページ <https://m-s-food.jp/company/>