

【玉子焼・お出汁 ひまわり】11/27～北海道フェア開催！

北海道産のプチプチ食感のいくらを贅沢に使用した「いくら丼」、北海道名物の「十勝豚丼」など期間

限定の北海道フェアメニューをお楽しみください！



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」では、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・お出汁ひまわりで「北海道フェア」を2024年11月27日(水)より開催します。北海道産のプチプチ食感のいくらをたっぷり使用した「いくら丼」とひまわり特製お出汁を使用したうどんがセットになったメニューや、北海道名物の甘辛いたれに厚みのある豚肉を絡ませた「十勝豚丼」等北海道の美味しいをひまわりからお届け。「名物玉子焼と北海道産いくら丼セット」はひまわりだけの新メニュー！ぜひこの機会にお楽しみください。

あわせて、その場で30名様に「『名物玉子焼と季節の天ぷらお出汁鍋膳1人前』デジタルお食事券（税込み1,969円相当）」が当たるXキャンペーンを開催中です。今回の「デジタルお食事券」をはじめ、デジタル技術を活用した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。

<商品概要>

○販売期間：2024年11月27日(水)～2024年12月22日(火)

※販売状況により、予告なく販売を中断または終了する場合があります。

○販売店舗：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
 六地蔵店 〒612-8003 京都市伏見区桃山町西尾 12-1 イズミヤ六地蔵店内 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

○商品一覧

- ・名物玉子焼と北海道産いくら丼セット 1,790 円 (税込み 1,969 円)
- ・北海道産いくら丼と小さな麺セット 1,990 円 (税込み 2,189 円)
- ・北海道十勝豚丼と小さな麺セット 1,390 円 (税込み 1,529 円)



<商品説明>

●名物玉子焼と北海道産いくら丼セット 1,790 円 (税込み 1,969 円)

ひまわり名物玉子焼に北海道産のプチプチ食感のいくら丼、特製お出汁使用したうどん（そば）がセットになった、ひまわりでしか味わえないメニューをご用意しました。北海道産のいくらは大粒でプチプチ食感と濃い旨味が特徴です。ぜひ一度ご賞味ください。



- <メニュー内容>
- ・名物玉子焼(8個)
 - ・北海道産いくら丼
 - ・特製お出汁の小さなうどん
※そばに変更できます。
 - ・お漬物

●北海道産いくら丼と小さな麺セット 1,990円(税込み2,189円)

北海道産のプチプチ食感のいくらを贅沢に使用した、大きいサイズのいくら丼に、特製お出汁のうどん(そば)がセットになった、いくらを堪能できる丼セットです。食感と濃い旨味を存分に味わいたい方は一度ご賞味ください。



- <メニュー内容>
- ・北海道産いくら丼
 - ・特製お出汁のうどん
※そばに変更できます。
 - ・お漬物

●北海道十勝豚丼と小さな麺セット 1,390円(税込み1,529円)

北海道名物の「十勝豚丼」をご用意しました。厚みのある豚肉を店内で調理し、特製たれにしっかりと絡ませたお肉は食欲をそそる事間違いなし！特製お出汁のうどんがセットになったメニューです。ボリューム満点の豚丼をぜひ一度ご賞味くだ

- さい。
- <メニュー内容>
- ・北海道十勝豚丼
 - ・特製お出汁のうどん
※そばに変更できます。
 - ・お漬物



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中！



<キャンペーン概要>

【期間】 応募受付中～12月3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『名物玉子焼と季節の天ぷらお出汁鍋膳 1人前』デジタルお食事券（税込み 1,969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/2024/11/2024.11.20cpkiyaku.pdf>

応募はこちらから

https://social-camp.com/ub1_YdBUY0p4ctquggllaw

【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）

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/>