

【玉子焼・お出汁ひまわり】

3/5～「春のグルメフェア」「高知県産真鯛フェア」を同時開催！

～この時期に美味しい「あさり」、高知県産真鯛を使用した「真鯛丼」等の

期間限定の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「春のグルメフェア」「高知県産真鯛フェア」を2025年3月5日(水)より同時開催します。「春のグルメフェア」では、旬を迎える「あさり」と当店自慢のお出汁や「真鯛と筍」を使用した炊き込みご飯、金目鯛と旬の野菜が入った天ぷら等、旬の味覚を味わう事ができる商品をご用意しました！また、「高知県産真鯛フェア」では、特製醤油や特製ごまだれで味わう「高知県産真鯛丼」や、名物玉子焼とセットになったメニューもございます。ぜひこの機会に、「春のグルメフェア」「高知県産真鯛フェア」の期間限定フェアメニューをご賞味ください。

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。

「春のグルメフェア」「高知県産真鯛フェア」概要

○販売期間： 2025年3月5日(水)～2025年4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

○「春のグルメフェア」商品一覧

- ・鯛と旬野菜のかご盛り天ぷら御膳 1,809円 (税込み 1,990円)
- ・名物玉子焼とあさりうどんセット 1,300円 (税込み 1,430円)
- ・金目鯛と旬野菜の天重 あさりうどんセット 1,390円 (税込み 1,529円)
- ・山盛りあさりうどんと季節の炊き込みご飯セット 1,264円 (税込み 1,390円)

○「高知県産真鯛フェア」商品一覧

- ・ごま香る真鯛丼と季節天ぷらのかご盛り御膳 2,028円 (税込み 2,290円)
- ・名物玉子焼とごま香る真鯛丼小さなざるそばセット 1,591円 (税込み 1,750円)
- ・高知県産真鯛丼と小さな麺セット 1,500円 (税込み 1,650円)



●名物玉子焼とごま香る真鯛丼小さなざるそばセット 1,591円（税込み 1,750円）

高知県産の真鯛を使用した真鯛丼と特製ごまだれは相性が良く、うま味とコクがアップ！お好みで特製醤油もご用意しています。少し暖かくなるこの時期にさっぱりとお召し上がりいただけます。



<メニュー内容>

- ・名物玉子焼（8個）
- ・小さな高知県産真鯛丼
- ・小さなざるそば
 - ※うどん又は温麺に変更できます。
- ・お漬物

●高知県産真鯛丼と小さな麺セット 1,500円（税込み 1,650円）

高知県産の真鯛をたっぷりを使用した丼に仕上げました。特製醤油、特製ごまだれの両方を味わっていただける様にお茶碗によそってお召し上がりください。特製ごまだれとの意外な相性のよさに驚きがあるかも！その日の気温やお好みに合わせて小さな麺はうどんや温麺に変更することもできます。



<メニュー内容>

- ・高知県産真鯛丼
 - ※特製醤油、特製ごまだれ付き。
- ・小さなざるそば
 - ※うどん又は温麺に変更できます。
- ・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。

当店名物 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://x.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 #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/>