

愛を包む!? シェア専用!
小さな豚まん専門店『kesa kichi (けさきち)』
良い夫婦の日 (11月22日) に豊中市に OPEN!
～ 毎日【数量限定】販売! ～

株式会社鈴屋 (本社: 豊中市、代表取締役: 鈴賢一) は、2019年11月22日 (金) 豊中市曾根西町 1-10-17 に小さな豚まん専門店『kesa kichi (けさきち)』をオープンいたします。『kesa kichi (けさきち)』は、片手でもてる大きさを特徴とした小さな豚まんを主力商品として販売いたします。価格は、6個で480円 (税込)、お持ち帰りのみの販売となります。



『kesa kichi (けさきち)』をオープンしたねらい
“シェア”すると美味しくて、笑顔になる。

『kesa kichi (けさきち)』を運営する株式会社 鈴屋は、現在、大阪で8店舗のたこ焼のお店を運営しています。お昼ご飯として、友達の家に行く途中の差し入れとして、お家へのお土産として、晩酌のおつまみとしてなど、色々な用途でご利用いただいています。当社は「育つ」という感覚をととても大切にしています。だからこそ、たこ焼も愛情たっぷり“手塩にかけて育てる”といった感覚で、1つ1つを丁寧に焼き上げてお客様に届けています。そして、この育てたたこ焼を食べたお客さまに言われていちばん嬉しい言葉、それは、「みんな美味しく食べました (シェアした)」という言葉です。シェアするといつも以上に「ソレが美味しい」そして、自然と周りが笑顔になります。株式会社 鈴屋では、そんな笑顔を創りたいと思っています。

“焼く”から“蒸す”へ。

この度、新たなジャンルへの挑戦として、今までの業態であるたこ焼 (焼く) から、豚まん (蒸す) にチャレンジいたします。その1号店としてオープンするのが、小さな豚まん専門店『kesa kichi (けさきち)』です。愛をしっかりと包み込んだ“シェア”しやすい大きさが特徴の豚まんです。食べたみんなが自然と笑顔になり、周りが笑顔になれる美味しさを提供いたします。



『kesa kichi (けさきち)』の豚まんのこだわり

『kesa kichi (けさきち)』の豚まんは、化学調味料無添加で、厳選した100%国産小麦粉を使用しており、ひとつひとつが完全に手づくり。また、ご注文いただいたからの蒸し工程。熱々の蒸したてをご提供しています。さらに、片手で持てる大きさが特徴となっており、“シェア”できるように6個入りでの販売となっています。

<小さな豚まん専門店『kesa kichi (けさきち)』概要>

店舗名称: kesa kichi (けさきち)

店舗住所: 〒561-0801 大阪府豊中市曾根西町 1-10-17

開店日時: 2019年11月22日 (金) 11:00～

営業時間: 午前11:00～午後4:00 (なくなり次第終了)

休業日: 不定休

----- このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先はこちら -----

株式会社鈴屋 担当: 鈴賢一 [Tel: 090-9872-4674 / E-Mail: k-suzu@suzuya.jp]





蒸しイメージ



豚まん断面イメージ



豚まん



外装



晩酌イメージ



外観

