

ボリューム満点！こだわりのもつ煮込み定食を提供

「もつ煮込み みつ子食堂」1号店

10月21日（土）入間市にオープン

～昔ながらの変わらぬ手法でじっくりと丁寧に作られたもつ煮込み～

株式会社YESは、食卓にエンターテインメントを届けることを目指しております。80年以上続く秘伝の味を手軽にご家庭で楽しめる「餃子の雪松」、昔ながらの変わらぬ手法で作られる冷凍もつ煮込みを販売する「もつ煮込み みつ子」などを展開しています。

これまで「もつ煮込み みつ子」は自動販売機で展開しておりましたが、この度、10月21日（土）入間市に**初となる食堂をオープン**いたします。



「もつ煮込み みつ子」のもつは国産の良質な上もつを使い、丁寧に下処理を加えたのち10時間寝かすことで、もつの旨味を最大限引き出しております。厳選されたごぼうやだいこん使用し、素材の出汁とともに濃厚な味噌で長時間煮込んだもつ煮込みは、絶妙なコクのある旨味が濃縮された逸品です。

この度「もつ煮込み みつ子」は、おうちに留まらず、もっと手軽にこの味わいを楽しんでいただきたいという思いから、これまでの自動販売機に加え、食堂をオープンします。

もつ煮込み定食（税込760円）は、あつあつのもつ煮込みとごはん、そしてお漬物を組み合わせた、ボリューム満点のセットです。その他にも、肉豆腐定食（税込760円）一本角煮井定食（税込1,200円）をご用意しております。

ぜひこの機会に「もつ煮込み みつ子食堂」で、あたたかく、やわらかく、やさしい、じんわりと身体に染み入ってくるような、なつかしい味わいをお楽しみください。

■おすすめメニュー

もつ煮込み定食

価格：760円（大盛り+250円）

みつ子食堂定番のあつあつのもつ煮込みと、ほかほかのごはんに、やさしい味わいの味噌汁。どこか懐かしい味わいの、ボリューム満点の定食です。



もつ煮込み定食

肉豆腐定食

価格：760円（大盛り+250円）

木綿豆腐と豚肉を特製のたれで弱火でコトコト煮込んだ昔ながらの肉豆腐です。

ごはん味噌汁が付いた定食です。

一本角煮丼定食

価格：1,200円（大盛り+250円）

豚のブロック肉を甘じょっぱい特製たれで煮込み、約380gの迫力の一本角煮に仕上げています。

ごはん味噌汁が付いた定食です。

定食のお供にもう一品

大根/れんこん/こんにゃく/ちくわぶ 80円

玉子/豆腐/ご飯追加 100円

牛筋/豚バラ 120円

お飲み物

ビール ¥350

ハイボール ¥350

お持ち帰り専用商品もご用意

冷凍もつ煮込み（1箱3〜4人前）

価格：1,000円

*表示価格は全て税込です



【店舗概要】

住所：埼玉県入間市宮寺2663 - 2

営業時間：11：00～20：30（ラストオーダー20：00）

URL：<https://www.mitsuko.online/>

■「もつ煮込み みつ子」について

昔ながらの変わらぬ手法で、じっくりと時間をかけて丁寧に作られるもつ煮込み。もつは国産の良質な上もつを使用し、10時間寝かすことでもつの旨味を引き出し、ごぼうやだいこんといった具材は厳選されたものを使用。素材の出汁とともに濃厚な味噌で長時間煮込んだもつ煮込みは、絶妙なコクのある旨味が濃縮された逸品です。

じんわりと体にしみいってくるような、なつかしい味わいです。

URL : <https://www.mitsuko.online/>



【会社概要】

社名：株式会社YES

代表：長谷川 保

本社：東京都国分寺市並木町2-23-5 美創空館B1

設立：2014年5月1日

資本金：1,000万円

URL : <https://yesinc.co.jp/>