

7/1（土）京都嵐山で人気のコロッケ店「中村屋惣菜製作所」など 食品3店舗が京都ポルタに NEW OPEN！

2023年7月1日（土）JR西日本京都 SC 開発株式会社（本社：京都市下京区 代表取締役社長 森本卓壽）が運営する京都ポルタのテイクアウトゾーン「ポルタキッチン」とおみやげゾーン「きょうこのみ」に3店舗が新規オープンいたします。ポルタキッチンには、京都嵐山で人気の老舗精肉店が手掛ける行列のできるコロッケ惣菜店「京都・嵐山 中村屋惣菜製作所」が京都駅エリアに初登場。オープン記念としてLINE 会員登録のお客様先着50名様に中村屋コロッケ（10個入）とビーフカツサンドを特別価格にてご提供します。また、同じくポルタキッチンに（株）西利が「発酵食堂カモシカ」と「藤原食品」と協力し新たにプロデュースする発酵食品のセレクトショップ、京のクラフト発酵「ハッコ-チュウ fermenting now♪」がオープンします。さらに、きょうこのみには、希少な京都府産の特別牛乳を使用した洋菓子を販売する「京都ミルクマイスター」が期間限定で登場します。

【店舗情報】

京都・嵐山 中村屋惣菜製作所

場 所：ポルタキッチン内

運営会社：株式会社ミヤタ物産（本社：京都市右京区 代表取締役社長 宮田亜矢）

電話番号：075-353-0234

営業時間：11時00分～20時30分

販売商品：中村屋コロッケ・京都コロッケ・ミンチカツ・中村んビーフカツサンド・惣菜・弁当

概 要：1960年創業、京都嵐山の老舗和牛専門店「中村屋総本店」が営む惣菜店として、長年にわたり地元のお客様から支持されてきました。名物は、じゃが芋の甘さとホクホク感がどこか懐かしい中村屋特製コロッケや黒毛和牛100%ミルフィーユ仕立てのお肉とオリジナルソースが絶品のビーフカツサンドのほか、お肉屋さんならではの食べ応えのあるミンチカツなどをご用意しております。

オープン記念：7/1.2.3の3日間 毎日先着50名様（LINE 登録会員のお客様）

中村屋特製冷凍コロッケ（10個入）通常1,500円（税込） ➔ 750円（税込）

中村んビーフカツサンド 通常1,500円（税込） ➔ 1,300円（税込）



中村屋特製コロッケ



中村んビーフカツサンド

■公式 HP <https://www.nakamurayasouzaiseisakusyoo.net/>
■フェイスブック <https://www.facebook.com/nakamuraya5825129/>

■LINE 会員



ハッコーチュウ fermenting now♪

場 所：ポルタキッチン内

運営会社：株式会社西利（本社：京都市下京区 代表取締役社長 平井誠一）

電話番号：075-343-2685

販売商品：発酵食品（納豆・味噌・日本酒・ぬか床 等）

概 要：老舗漬物店「京つけもの西利」を運営する㈱西利が「発酵食堂カモシカ」と京納豆の「藤原食品」と協力しプロデュースする京のクラフト発酵をテーマにした新業態セレクトショップを出店します。人気商品からここでしか買えない商品まで、京都を中心に多種多様な発酵食品を取り揃えます。日常利用だけでなく、京都みやげとしても最適です。



京都ミルクマイスター

場 所：きょうこのみ内

運営会社：株式会社寿庵（本社：京都市山科区 代表取締役社長 河口宏文）

電話番号：075-343-3221

期 間：2023年7月1日～2023年8月31日（2ヵ月間）

営業時間：11時00分～20時30分

販売商品：洋菓子（京都みるくサンドクッキー、京都みるくフィナンシェ、京都みるくバウム）

概 要：国内でもわずか数か所ではしか作ることのできない京都府産「特別牛乳」を使用した、みるく本来の濃厚で豊かな風味が味わえるスペシャルなミルクスイーツを販売します。



京都みるくサンド



京都みるくフィナンシェ



京都みるくバウム

