



JR関内駅南口改札脇に おむすび処「ほんのり屋」 OPEN!!

JR東日本グループであるジェイアール東日本フードビジネス株式会社
(本社:東京, 代表取締役社長:妹尾(せのお)健二)は、
2008年10月3日(金) JR関内駅南口改札脇に、
おむすび処「ほんのり屋」関内店を出店いたします。

日本人にとってきわめて慣れ親しんで来た「食文化」であるおむすび。
「ほんのり屋」は、とことんこだわったお米、海苔、塩、水、具材を使ってふっくらとにぎりました。
ひと手間加えたお惣菜や毎日お店でしっかり出汁からとる日替わりの味噌汁など
おむすびに良く合うサイドメニューも充実しております。

店舗情報

客席数：6席 全席禁煙
営業時間：平日 7:00～21:00
日祝 8:00～20:00
住所：神奈川県横浜市中区港町1-1
JR関内駅南口改札脇
電話：045-641-0668



* 店舗イメージ

「ほんのり屋」のおむすびへのこだわり

ふっくらご飯

「お米」は厳選した会津産コシヒカリを使用。具の味に馴染みやすく、かつその味を引き立たせるお米を選びました。ふんわり感、しっとり感が長持ちするお米なので、お持ち帰りいただいても美味しく召し上がれます。

「水」はアルカリイオン水を使っています。アルカリイオン水は素材への浸透性が高いため、その持ち味を引き出す力が高いのが特徴で、お米の特性を更に活かした、ふっくらと、コシのあるご飯に炊きあげます。

炊き方もこだわりの「ガス釜」を使い、ムラ無く炊き上がったご飯は、昔ながらの木の「おひつ」へ。榎（さわら）のおひつの中のご飯は、木肌が余分な水分をコントロールしてくれるおかげで、冷めてもやわらかく、美味しいのです。



沖縄産の海水塩

おむすびは適度に塩をまぶすことでご飯の甘みと旨みが引き立ち、いっそう美味しくなります。「ほんのり屋」では、沖縄産の海水塩を使用。シャープでマイルドな塩味は、ご飯、具材、海苔とおむすび全体に一体感をあたえます。

香り豊かな有明産の海苔

海苔はおむすびを更に美味しく仕上げるとともに、たっぷり含まれるビタミンB群は、ご飯の主成分であるデンプンの消化に大切です。「ほんのり屋」では、食味に優れていること、香りに優れることなど、様々な視点から厳選を重ね、風味のしっかりした“有明産の海苔”を選びました。

種類色々ふっくらおむすび

ご飯と相性の良い、こだわりの素材を使用した、定番・佃煮・漬物・揚げ物・まぶし・季節物等多数のレシピ。ふっくらにぎったおむすびを、常時14種類前後ご用意いたします。

おむすびとご一緒に・・・

おむすびと相性が良いのが、お惣菜とお味噌汁。「ほんのり屋」では、「ありそうでなかなか無い、昔懐かしい美味しさ」をキーワードに筑前煮やキンピラ、卵焼きなど、素材にこだわるだけでなく、心を込めて一手間加えた彩りの良い惣菜をご用意。お味噌汁も、お店でしっかりだしをとった風味のよいものです。

News Release

「ほんのり屋」メニュー抜粋

多数ご用意しておりますレシピの中の一部をご紹介しますいただきます。

●おむすび（全12種） ＊その他季節メニューあり

塩むすび(¥100) 梅干し (¥150) カリカリ梅とジャコ、博多辛子明太子、焼きたらこ(¥180)
 鮭まぶし、海老天むすび(¥220) など

●惣菜

厚焼き卵(¥150) 唐揚げ (¥200) など

●味噌汁

豆腐とネギ・豆腐と油揚げ・豆腐とわかめ など(¥150) ＊日替わりで提供しております。
 毎朝、出汁をとることからはじめオリジナルの合わせ味噌を使用した風味豊かな味噌汁です。

*既存店のおむすびの人気メニューは、鮭まぶし、梅、焼たらこ、とオーソドックスなものがベスト3です。

又、お米の味がダイレクトに楽しめる、塩むすびも人気が高いです。

*価格は関内店の価格です。店舗により価格が異なります。

店舗リスト

①東京本店	JR東京駅	八重洲中央改札内
②大崎店	JR大崎駅	北口改札外
③グランスタ店	JR東京駅	グランスタ内
④池袋南口店	JR池袋駅	南口改札脇
⑤千葉店	JR千葉駅	連絡通路
⑥秋葉原店	JR秋葉原駅	電気街口改札内
⑦上野店	JR上野駅	入谷改札脇
⑧西船橋店	JR西船橋駅	ディラ西船橋内
⑨大船店	JR大船駅	ディラ大船内
⑩エキュート大宮店	JR大宮駅	エキュート大宮内

当件に関するお問合せ

ジェイアール東日本フードビジネス㈱ 販促宣伝部 西田
 〒114-0014 東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー 13階
 phone. 03-5832-4625
 fax.. 03-5832-4613
 Home Page <http://www.jefb.co.jp>