

Press Release

報道関係者各位

2018年8月21日
株式会社和僑商店

新潟の発酵を PR

8月22日 和僑商店 新宿伊勢丹に出店

都内でおむすび・弁当の銀座十石を運営する株式会社和僑商店（新潟市中央区：代表取締役大日方聡）は、8月22日に新宿伊勢丹地下1F食品フロアに、店名を「醸す kamosu」として、新潟の発酵調味料をふんだんに使用した魚と肉の総菜・弁当のお店をオープンすることとなりました。

◆コンセプト 取り扱い商品の特徴

当社は株式会社和僑商店ホールディングス（新潟市中央区：代表取締役 葉葺正幸）の傘下企業で、同じく傘下企業の今代司酒造株式会社、株式会社峰村商店、越後味噌醸造株式会社の日本酒、酒粕、甘酒、味噌、醤油を調味料としてふんだんに使い、また、一部の魚は同じく株式会社小川屋が供給する。グループの事業資源を連携した取り組みとなります。「醸す kamosu」という店名は、新潟の発酵の街にある今代司酒造、峰村商店の暖簾で使用されており、この地域の特色をPRする目的もあります。都内で2年前からトライアル出店を開始。業績が好調に推移し今回本出店となりました。すでに他の施設からも出店の依頼がきており、順次出店を開始していきます。

①銀酒の熟成味噌漬け 789円（税込）/一切

峰村商店の復刻仕込越後味噌、だしのみつ/古町糀製造所の熟成糀使用

②銀だら西京漬け 1,296円（税込）/一切（税込）

京都の西京味噌に峰村商店の白味噌、だしのみつ/古町糀の甘糀使用

③豚の味噌漬け 789円（税込）/一切（税込）

峰村商店の復刻仕込越後味噌、だしのみつを使用

④牛すじの煮込み 681円/100g（税込）

今代司酒造の料理酒

⑤紅鮭の海苔弁 896円（税込）

越後味噌醸造の醤油/小川屋の紅鮭を使用

その他

.....

企業概要

社名：株式会社和僑商店 代表名：代表取締役社長 大日方聡

所在地：新潟県新潟市中央区古町通二番町 533 番地

設立：2001年（平成13年） HP：<http://10kkoku.com>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社和僑商店（〒950-0084 新潟市中央区明石2丁目3番44号）

担当 山崎 電話 025-250-5389 メール info@waky-shouten.com