

姫路エリア初となるシューマイ専門スタンド、姫路駅前に3月28日オープン。

焼売スタンド「イノスケ」

「姫路発 とり焼売」が看板メニュー／店頭で手作り・蒸したてをご提供

飲食店運営、弁当・総菜の製造・販売などを手がける株式会社入船（兵庫県加古川市）は、2020年3月28日、姫路駅前に新業態となる、焼売スタンド「イノスケ」をオープンします。近隣の仕事帰りの女性会社員を主なターゲットとし、鶏のむね肉を使った、酢醤油で食べる「姫路発 とり焼売」を看板メニューに、「ネオ大衆酒場」を目指します。

■焼売スタンド「イノスケ」出店の経緯

株式会社入船は、創業者・入江伊之助が1916（大正5）年に「料亭 いらふね」を開業したことから始まりました。1955（昭和30）年には神戸製鋼所で委託給食業務を開始、1985（昭和60）年には和食レストランを初出店いたしました。現在は兵庫県を中心に、和食レストラン「ごちそう村」など、27店舗を展開しています。

創業100周年を迎えた2016年から、次世代の「ネオ大衆酒場」の業態開発を開始。これまでメインになり得なかったシューマイに特化した業態にたどりつきました。

■焼売スタンド「イノスケ」店舗概要

店名	焼売スタンド「イノスケ」
住所	兵庫県姫路市十二所前町63 KS東ビル100 （山陽姫路駅から徒歩4分）
電話番号	079-288-3747
営業時間	16時～24時
店舗面積	50平方メートル
席数	カウンター7席、テーブル18席（計25席）



■焼売スタンド「イノスケ」メニューのご紹介

イノスケの看板メニューは、**国産の鶏むね肉を使った、少し大きめのシューマイ「とり焼売」（1個＝90円）**。多めに入れた玉ねぎとショウガを入れた、あっさり＆ヘルシーなシューマイで、酢醤油に付けて食べるのが特徴です。店内で手づくりし、包みたて、蒸したてのものを提供いたします（以下メニューの価格は税別）。



姫路発 とり焼売 1個90円



とりチーズ焼売 1個110円



手羽先の旨唐揚げ 1本160円



氷結レモンハイボール、氷結トマトハイボール（共に490円）

<ご取材に関するお問い合わせ先>

焼売スタンド「イノスケ」 広報事務局 担当＝八尾・後藤
電話：06-4708-3766（平日10時～18時） メール：pr@raple.co.jp