

# 旨味を基軸とした“洗練された引き算”で 作り上げる『本格割烹のり弁店』がオープン！

手間暇を惜しまない、完全予約制の割烹料理人が作る

「本格割烹のり弁店 はれとけ」が高崎に3月13日オープン♪

コロナウイルス流行の影響もあり、テイクアウトが習慣化されてきた今、ちょっと贅沢で美味しいお弁当を求める方が増えてきています。

おうちで美味しい物をゆっくり食べたい、自分にご褒美、おもてなしや接待、ビジネスシーンにもピッタリです。

新潟県魚沼産コシヒカリを炊飯釜で一気に高温ガス炊きし、1粒1粒に旨味がぎゅっと凝縮されたお米。

季節ごとに旬の食材を使用し、調味料ではなく“洗練された引き算”による素材本来の旨味を生かしたおかず。

こだわりにこだわった本物の味です。

丁寧な味、素材への感謝、日本料理への追求、高品質な本物の味を是非召し上がってみてください。



## 注目ポイント

◎お米が主役。農家さんから直接仕入れることでしか手に入らない魚沼産コシヒカリを採用。いくつものブランド米をテストして、こだわって選びました。

◎全国各地ののり弁を食べ歩き試作から2年半を経て完成した割烹のり弁

◎箕郷梅、十文字大根、県内産和豚もちぶた、有明産のりを採用。

## 割烹のり弁 はれとけ

【会社名】株式会社ユーモア

【代表者】登丸賢美

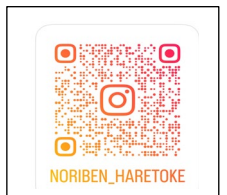
【住所】高崎市上並榎町 755-26

【事業内容】のり弁専門店

◎プレスリリースにかかるお問い合わせ先は【担当：安原・渡辺】までお願い致します。

TEL：027-388-1563

FAX：027-384-4880



※当リリースは、高崎商工会議所が代行して情報提供をしているものです。但し、本書の内容は会員事業所様のご自身で作成しております。本書について商工会議所が責任を負うものではありませんのでご了承ください。

お問い合わせ先：高崎商工会議所 経営支援課 (TEL：027-361-5171)