

変わらぬ味 守り続けて75年

写真・右 専用の大きな釜でぐつぐつ炊く油揚げ



箱を傾けると煮汁が染み出るぐつぐつ
甘くてジューシーでないなり寿し
弊社 名物いなり寿し。創業当時と
変わらぬ祇園秘伝のレシピで現在も
仕上げております。職人が手作業で下
ごしらえをした油揚げを、大きな専用
の釜でグツグツ焦がさないよう様子
を見ながら約二時間、じっくり炊き
あげます。食べた時に、口にいつぱい
にジューツと甘い煮汁が広がる油揚げ
酢飯との相性もバツグンです。

変わらぬ味を守り続けて
七十五年。駅弁として販売
している弊社いなり寿し
は、多くのお客様の思い出
が詰まっています。今後も
「おいしさ」と「安全」に
十分気を配り、時代を超
えた普遍的なおいしさ。シ
ンプルだけど奥深い。そん
な商品づくりを日々精進
し行つて参ります。



第7号

発行年月日
2021年6月6日

発行人
本店スタッフ山口

平成23年に入社。
好きな弁当は
「いなり海苔巻き
詰め合わせ」

駅弁の祇園HP
QRコード



駅弁の祇園代表
☎0557-37-3366
電話受付時間
8:00~17:00

昔は 配達車両 なんてなかった時代
工場から 伊東駅まで 何往復も自転車に
籠を括り付けていなり寿し 運んでいたんだよー。
沢山の いなり寿しを
詰めて運ぶから

前輪が浮くことも
あったんだよー。

懐かしい
思い出..*

イメージ図



昔の祇園のエピソードを
教えてもらいました。

祇園の歴史を 教えて 稲葉さん！

No.1

勤続半世紀以上
レジェンド稲葉



2021.5.15
向日葵すくすく育っています☺



社長の向日葵月記



駅弁の祇園検定 <<第4問>> これであなただも祇園通！

幕の内弁当に入っている 魚の天ぷらは
なんの魚の天ぷらでしょうか？

- ①鯖(さば) ②鯰(あじ) ③鯖(さわら)

(944) 鞆 ☺ 揚玉