

別紙① 「地むすびや むすびすこ」について

出張専門のおむすび屋〈山角^{さんかく}や〉とコラボレーションした、兵庫県の食材を使用したおむすび 5-6 種類と、味噌汁を茶の湯に見立てた”味噌湯”を提供する「味噌湯 志なだ」プロデュースの味噌玉(即席の懐石味噌汁)を販売いたします。
(店舗公式Instagram: <https://www.instagram.com/musubisuco>)

地域をむすぶおむすび屋台

地むすびや むすびすこ



上荒川 PA (上り線) にて期間限定販売します。



うずらの卵の漬けおむすび

すっばい梅干しおむすび

丹波鶏の炊き込みおむすび

玄米梅昆布おむすび

焼き鮭甘酢おむすび

高菜明太おむすび

※売り切れ次第販売終了の可能性がございます。
※仕入れ等によりメニューは変更の可能性もございます。
※お持ち帰り可能なパッケージしたものを販売いたします。

地域をむすぶおむすび屋台。

高速道路でもっと地域のごはんを食べてほっこり暖かな気持ちになって欲しい、そんな想いをこめておむすび屋さんをつくりました。名前は、「地むすびや むすびすこ」。地域のお米、お塩、お醤油を使い、地域の食材が楽しめるおむすびが並びます。
ぜひお楽しみください。

2024 4.16 TUE 20 SAT
21 SUN 23 TUE

10:00~18:00 (雨天決行・荒天中止)

E27 舞鶴若狭自動車道
上荒川パーキングエリア(上り線・大阪方面)



@MUSUBISUCO

詳細は公式Instagramをご確認ください。

連絡先 株式会社クル TEL : 06-6532-2780 E-mail: info@kuru.co.jp (担当 : 山本)

KURU co.LTD.
Artistic suggestion from creativity.



「地むすびや むすびすこ」のおむすびには、明石海峡を中心とした潮流の早い漁港で育まれた「兵庫のり」、兵庫県竹野浜の「誕生の塩」、兵庫県養父市の「大徳醤油」、丹波の銘鶏「あじわい丹波鶏」など兵庫県の食材を使用します。普段は食事をご提供していない無人PAで地域の味をお楽しみいただけます。

メニュー（一例）

※価格や内容は仕入れ等の状況により変更になる場合がございます



塩むすび 250円



玄米梅昆布 350円



明太子高菜 400円



焼き鮭甘酢 250円



鶏炊き込み 350円



トムヤム豚パクチー 400円

なお、販売するおむすびは、お持ち帰りしやすいようにパッケージングしております。

