

町のおにぎり屋さんPRシート

店舗の情報	店舗の名称	MUSU
	住所	〒662-0911 兵庫県西宮市池田町12-5
	電話	0798-61-8818
	ホームページアドレス	https://musu-ebessan.studio.site/
	E-mail	infomusu@ebessan.jp
	(ふりがな) 担当者氏名	難波拓実 (なんばたくみ)
	営業時間 ・休業日	10:00~19:30(日曜・祝日休み)
	駐車場 (□にチェックして下さい)	<input checked="" type="checkbox"/> 有り 1台 <input type="checkbox"/> 無し
商品の情報	主な商品名	塩むすび、梅むすび、昆布むすび、ツナマヨむすび
	おすすめ商品名	西宮ダブル鮭むすび、ツナマヨちゅもっぱ
※商品の紹介やコメント、セールスポイント、特におすすめの事項を記載してください。		
商品や店内、店舗等の写真及び地図を掲載しますので、画像データも送っていただけると幸いです。 (なくても可です。またスペースがない場合は、別葉に添付ください。)		
<p>■当店のおにぎりには兵庫県産丹波コシヒカリを使用！こだわりの炊き方と塩加減で仕上げています。</p> <p>■当店のメニュー開発は武庫川女子大学の学生が担当！個性豊かなここでしか食べられないおにぎりがたくさん。</p> <p>■季節の食材に応じて試作を行っているので、時期ごとに異なるメニューを楽しめます！</p>		
<p>当店は武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科と阪神米穀が協力し、地元西宮の皆様に笑顔とおいしいおにぎりをお届けするお店です！</p> <p>メニュー開発、試作会の実施、SNS運用など、店舗の運営には現役女子大生が多く関わっています。</p> <p>斬新な発想力と大学での学びを活かし、日々奮闘中です！</p> <p>当店の魅力は、『幅広いメニュー展開』と『最高の素材』。</p> <p>定番の梅、ツナマヨ、昆布などのおにぎりのほかに、酒粕と鮭を融合した「西宮ダブル鮭むすび」や、韓国風ピリ辛風味がくせになる「ツナマヨちゅもっぱ」など、学生が考案したここでしか食べられないおにぎりまで！学生考案のメニューは日々試作を繰り返しており、時期によって一部入れ替わります。そのため、いつ来ても楽しい！おいしい！そんな体験をご提供します。</p> <p>また、お米は兵庫県産丹波コシヒカリを使用。お米屋さんが運営するおにぎり屋さんだからこそ、おいしいお米を最高の炊き方で提供しています。コシヒカリの持つ粘り気がありもちもちとした食感に加え、ほのかな甘みがこだわりの塩加減とマッチしています！</p>		
<p>写真（別紙） 店長のイチ押し 右：限定梅おにぎり 左：焼きたらこおにぎり Instagramアカウント：https://www.instagram.com/musu_nishinomiya/</p>		

※いただいた内容は、掲載方法に合わせて適宜修正する場合がありますので、あらかじめご了承ください。



【店内】



【右:限定梅おにぎり 左:焼きたらこおにぎり】