

2021年10月22日  
ミッドランドスクエア

大正七年創業、天然・国産にこだわる名古屋老舗の昆布店が新ブランドで登場！

『味の司 石昆<sup>ましめん</sup>/菓子麵茶寮 いしこん』

11月26日(金)、商業棟地下1Fにオープン

2021年11月26日(金)、ミッドランドスクエア 商業棟地下1階に、株式会社石昆(所在地:愛知県名古屋市中区 代表取締役社長:石川哲司)が運営する老舗昆布屋『味の司 石昆/菓子麵茶寮 いしこん』をオープンいたします。

大正七年創業の老舗昆布屋の歴史に裏打ちされた吟味された素材と味付け技術へのこだわり。

最高級の天然昆布と昔ながらの佃煮の製法を取り入れた他にはない豊かな味わいをご堪能ください。



外観イメージパース

#### 【店舗概要】

- 店名: 味の司 石昆<sup>ましめん</sup>/菓子麵茶寮 いしこん
- 場所: ミッドランドスクエア商業棟地下1F
- 席数: 20席(テーブル8席・カウンター12席)
- 開業日: 2021年11月26日(金)



※今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受け急遽スケジュールが変更になる場合がございます。

[詳しくは次ページからの別紙資料をご覧ください](#)

取材に関するお問合せ先

東和不動産株式会社

商業運営部 成田 070-6588-7404 / 林 090-3448-2707 (外部PR) / FAX: 052-527-8801  
総務部 田中 / 岩村 TEL: 052-584-7112 FAX: 052-584-7117

報道機関各位

2021年10月22日  
株式会社石昆

## 『味の司 石昆/きしめん 碁子麵茶寮 いしこん』

名古屋駅のランドマーク「ミッドランドスクエア」に  
11月26日（金）旗艦店としてNEWオープン。  
“だし”にこだわった「きしめん」の新ブランドも新登場！

株式会社石昆（所在地：愛知県名古屋市東区 代表取締役社長：石川哲司）が運営する老舗昆布屋「味の司 石昆/きしめん 碁子麵茶寮 いしこん」は、地元・名古屋駅エリアのランドマークである「ミッドランドスクエア」地下1階に、2021年11月26日（金）グランドオープンすることとなりましたので、お知らせいたします。

### ■ 新店のポイント

「味の司 石昆」路面直営店として36年ぶりの新店舗となる今回は、これまでの天然真昆布を使用した佃煮・そうざいアイテムのほか、新業態として出汁にこだわった「きしめん」を提供する「碁子麵茶寮 いしこん」を併設して出店。名古屋のランドマークであるミッドランドスクエアでの出店に際し、当店舗を「旗艦店」と位置づけると共に、イートインテーブルにはガラスケースに入った実寸大昆布のオブジェで装飾。また新たな取り組みにチャレンジいたしました。

POINT 1

充実のフルラインナップ

POINT 2

プレミアムな限定商品

POINT 3

きしめんの新ブランド

“信用される品をお届けしたい”という創業時からの想いを貫く「天然真昆布」はそのままに、今後さらなる磨きをかけて参ります。



外観イメージパース



きしめん定食



内観イメージパース

大正七年創業。天然・国産にこだわり、  
手間を惜しまず本物を生み出す、  
名古屋老舗の“昆布のプロ”でありたい。

## ■ 「株式会社石昆」とは

「株式会社石昆」は、名古屋市中村区に昆布専門店として  
大正七年に創業し、当社独自の創作佃煮「やなぎばし」

「あい昆布巻」などを創出。

創業者から培った物づくりの「商哲学」、「本物を使う」  
「手間をかける」「お客様の満足」を掲げ、品質と独創的  
な味付け技術は高い評価を得て、長年百貨店で愛され続け  
てまいりました。

《**素材**》は日本産にこだわり、特に昆布は天然以外は絶対に  
使わない。本物しか使わない、妥協を許さない。

また《**製造工程**》においても、オートメーション化等によ  
ってコストを下げることなく、他の約三倍もの時間をかけ  
小さな釜でじっくり炊いております。

さらに、美味しいことはすでに当たり前。それに加えて、  
《**安心・安全**》な国内食材の探求。健康に良い物、美容に  
良い物への価値観の配慮を欠かすことはできません。

これらのこだわりこそが創業当時の「石昆の哲学」で  
す。

また時代の変化にも対応し、《**新商品開発**》にも注力。

天然の真昆布だしを使い炊き上げた「うみあーっ手羽」

「うなぎめし」などは、百貨店、直営店、駅おみやげ店、  
空港、高速道路のサービスエリアでの名古屋名物としてご  
好評をいただいております。

さらに情報のグローバル化に伴い、お客様のニーズに迅速  
にお応えし、進化し続けております。



創業者 石川忍  
おぼろ昆布の削り方や職人の腕で品質や  
価格に差が出ることに目付け、石昆の  
「商哲学」の基礎を作り上げた。



昭和20年にオープン。大正七年の創業  
から百有余年に渡り、“昆布のプロ”と  
して、東海地区の食を支え続けてきた。



専用に作られた炊き場では、化学調味  
料を使わず、昆布の旨味を十分に生か  
して丁寧に手作業で昆布巻や佃煮が作  
られている。

貴重な素材を、  
昔ながらの製法で一つ一つ丁寧に。  
厳選された天然昆布の本物の味わいを。



■ 昆布巻・佃煮ギフト (一例)



**あい昆布巻 3,240円 (税込)**

昆布は北海道産の天然一等昆布だけを使い、その上品な味わいと肉厚な食感など、昆布本来の風味を存分に楽しむことのできる逸品です。素材と昆布の旨味が重なり合った、上品かつ濃厚なお味をたっぷりご堪能いただけます。



**あい百選 3,240円 (税込)**

北海道産の天然昆布を手間暇かけ、じっくりと炊き上げました。創業者・石川忍の代表作である「やなぎばし」は昔ながらの独自の製法で小さな釜を使い、ゆっくりと時間をかけて炊き上げた創作佃煮です。本物の素材だけを使用した逸品で毎日の食卓をご馳走に。石昆・代表作の味をご賞味くださいませ。



**あい絵巻百景 5,400円 (税込)**

素材は最高級の北海道産天然一等昆布を使用。そんな最高級の素材を手間暇を惜しまずにじっくりと炊き上げる。素材と昆布の旨味が重なり合った上品かつ濃厚なお味をお楽しみください。



**あい羅臼昆布巻 8,640円 (税込)**

知床半島の羅臼側だけで獲れる貴重な最高級昆布、それが羅臼昆布です。その中でも天然の上質なものだけを使用し、干瓢には栃木県産の無漂白干瓢、芯には北海道産トキシラズ、愛知県三河一色産のうなぎを使い最高級の昆布巻に仕上げました。最高級の素材だからこそ出せる素材本来の味わい。北の海が育んだ旨味あふれる昆布をご堪能ください。

高級な天然真昆布だしを使用した  
手羽先、鰻、まぜご飯など。  
名古屋名物となった人気商品。



■ その他惣菜 (一例)



**名古屋コーチンのうみあーっ手羽**  
2,700円 (税込)

料亭でも重宝される北海道南産真昆布の一番だしを絞り、手羽と一緒に一釜一釜火加減を調節しながら昔ながらの製法で、日本三大地鶏・名古屋コーチンの手羽先を、じっくりとやわらかく炊き上げました。当店一番人気のしょうゆ味と、名古屋の味として名高い八丁味噌味、名古屋の美味が詰まった「手羽先」のギフトセットです。



**うなぎめし (ひつまぶしの素)**  
1,940円 (税込)

名古屋めしを代表する「ひつまぶし」を昆布屋の伝統の技と味で仕上げた逸品です。愛知県産の鰻だけを用い、蒲焼きにした後に昆布屋のこだわりが詰まった秘伝のたれで、じっくりと炊き上げました。厳選された愛知県産の鰻(うなぎ)を使用し、秘伝のタレでふっくら柔らかく炊上げたひつまぶしの素。



**あい華合せ (混ぜごはん詰め合わせ)**  
3,780円 (税込)

「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」。うなぎ一筋の職人の技で造った「愛知県三河産うなぎ」を使用した石昆の人気商品、「うなぎとごぼうのまぶし飯」、甘めの味付けでじっくり煮込んだ、絶品「松阪牛のすき焼き飯」、秘伝の醤油ダレが名古屋コーチンと野菜にしみこむ「名古屋コーチン五目飯」のギフトです。

第一級の昆布を用いた  
“だし”が主役の飲食店、  
「<sup>きしめん</sup>碁子麵茶寮 いしこん」が誕生。



イートインテーブルの真ん中には、全長4mの昆布がガラスケースに入ったオブジェに。昆布の全景を見せるためのプレゼンテーションアートにもなっている。

■ イートインメニュー (一例)

全国でも珍しい“だし”が主役の飲食店『碁子麵茶寮 いしこん』がミッドランド スクエアに誕生します。第一級の昆布を用いた“だし”を味わっていただけるイートインコーナーとして、きしめんを中心としたメニューが並びます。真の味覚を知る人のために、石昆が創り上げた新ブランドの登場です。  
どうぞお楽しみに！



「きしめん」は、北海道産の天然真昆布、利尻昆布など数種の昆布を独自に配合し、朝採れの名古屋コーチンや枕崎産の鯉節などをふんだんに使っております。



きしめんセットイメージ

通常のきしめん以外にも「三陸産わかめ」「太白おぼろ昆布」「名古屋コーチン」などの、厳選した具材をのせたきしめんもご用意しております。



炊き込みご飯イメージ

その他、厳選した素材をこだわりの天然昆布で炊き上げた「炊き込みご飯」(日替わり)や、石昆の歴史を感じることでできる佃煮や昆布の「こだわりの一品」(日替わり\*オープン時は石昆のメイン商品でもある昆布巻を提供予定)もご用意いたします。



こだわりの一品イメージ

本物を追求する石昆が、  
本物を見極めるお客様に愛されてきた  
ミッドランドスクエアに。



外観イメージパース

## ■ 店舗概要

- 店名／味の司 **石昆** / きしめん 菓子麵茶寮 **いしこん**
- 業態／昆布・佃煮/きしめん
- 住所／〒450-0002  
愛知県名古屋市中村区名駅4丁目7-1 ミッドランドスクエア商業棟地下1階
- TEL／052-462-9242
- 席数／20席（テーブル席8席・カウンター席12席）
- 営業時間／11:00～20:00（LO19:30）
- 平均予算／ランチ・ディナーともに 1,500円
- クレジットカード／利用可
- ミッドランドスクエア メンバースカード／ポイント付与可
- 駐車場サービス／対応可
- 喫煙／不可
- 予約／不可
- 開業日／2021年11月26日（金）
- 運営／株式会社石昆
- 代表取締役／石川哲司
- URL／<http://www.ishikon.co.jp/>
- 店舗数／直営店6店舗、取扱店25店舗



株式会社石昆（本社／名古屋市東区）

※今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受け急遽スケジュールが変更になる場合がございます。

### 取材に関するお問合せ先

#### 【株式会社石昆 PR代行】

株式会社オレンジ・コミュニケーションズ 林・小栗・岩佐

TEL：052-990-6113／FAX：052-990-6114／MAIL：info@orange-com.jp