

2021年8月30日

「粋な嗜みを、ここ伊駒から。」

自家製麺の蕎麦と伊勢志摩の鮮魚を愉しむ大人の隠れ家

奈良・生駒に新店舗『伊駒』をオープン！

株式会社近鉄リテーリングは2021年9月8日（水）、生駒駅前の商業ビル「グリーンヒルいこま」3階に『自家製麺蕎麦と伊勢志摩鮮魚 伊駒（いこま）』をオープンします。新店舗では、こだわりの蕎麦メニューと伊勢志摩から直送された鮮魚*を使用した一品料理をご用意して、生駒駅周辺にお住まいの地元の皆さまに末永く愛されるお店を目指します。

蕎麦は自家製麺の二八蕎麦を、じっくり時間をかけてかつおの厚削りから旨味を抽出し、追いがつおで風味を整えた「つゆ」でお召し上がりいただきます。返しはまろやかな味わいの三河みりんを使用し、かけつゆは昆布を基本に三種の削り節で、蕎麦の風味と出汁の味わいを一緒にお楽しみいただけます。

一品料理は伊勢志摩で水揚げされた鮮度の高い魚介を、その日のおすすめ料理でご賞味いただけます。

また店舗で提供するご飯は土鍋でじっくり炊き上げています。「鯖の棒寿司」は土鍋炊きご飯に独自にブレンドしたつけ酢、寿司酢、ガリ、白ごまなどを使用し、さっぱりした味わいに仕上げております。

店舗およびメニューの詳細は別紙のとおりです。



〈伊駒 外観イメージ〉

※漁期などの関係で一部伊勢志摩以外の鮮魚を使用します。

【参考】

1. 伊駒の店舗概要について

- (1) 店 舗 名 : 自家製麺蕎麦と伊勢志摩鮮魚 伊駒
- (2) 住 所 : 〒630-0257
奈良県生駒市元町1-13-1 グリーンヒルいこま3階
- (3) 営業時間 : 11時30分～15時(L.O.14時30分)
17時～22時(L.O.21時30分)
- (4) 定 休 日 : 毎月第3木曜日
- (5) 店舗面積 : 114.0㎡
- (6) 店名の由来: 生駒に住む方から末永く愛されるお店になりたい、そんな地域密着の想いを伝えるため「いこま」を店名としました。
「生」を「伊」としているのは、伊勢志摩から仕入れた鮮魚・名物を楽しめる意味を込めています。
- (7) ロゴマーク: 中の丸は鮮魚の目、三角は蕎麦の実をイメージし、六個の三角の中での勢いや動き、鮮度を表現しました。また、六個の三角形を合わせた六角形の中で、鮮魚と蕎麦がまとり調和が取れている姿を表しました。



自家製麺蕎麦と伊勢志摩鮮魚

伊 駒

-ikoma-

- (8) インスタグラム: https://www.instagram.com/ikoma_in_ikoma/

2. 提供メニューについて

自家製麺蕎麦は「つけ汁蕎麦」「盛り蕎麦」「かけ蕎麦」をバラエティ豊かにご用意しており、伊勢志摩鮮魚を使った一品、全国の銘酒とあわせてお楽しみいただけます。

また、「鯖の棒寿司」は蕎麦のお供やお土産にもご利用いただけます。(表示価格は全て税込み)

■自家製麺蕎麦

蕎麦は自家製麺の二八蕎麦、「つゆ」はかつおの厚削りから時間をかけて旨味を抽出し、追いがつおで風味を整えました。返しには三河みりんを使用し、まろやかな味わいに仕上げております。かけつゆは昆布をベースにして、宗田かつおなど、三種の削り節を使用しています。

【つけ汁蕎麦】



国産鴨のつけ汁蕎麦 1,650円



地鶏ときのこのつけ汁蕎麦 1,350円

【盛り蕎麦】



天ぷら盛り蕎麦 1,350円



盛り蕎麦 770円

【かけ蕎麦】



にしん蕎麦 950円



鴨南蛮蕎麦 1,500円

■伊勢志摩鮮魚の一品

鳥羽磯部漁協より仕入れた鮮魚を中心に、その日おすすめの料理でご提供いたします。
※漁期などの関係で一部鳥羽磯部漁協以外の鮮魚を使用します。



造り盛り合わせ



めばるの煮付



鯛の昆布め造り



漬まぐろと伊勢芋の山かけ

■鯖の棒寿司

脂が乗った国産の鯖、土鍋で炊き上げたブランド米「銀河のしずく」を使用しています。つけ酢、寿司酢は独自にブレンド、シャリにはガリ、白ごまを混ぜ合わせ、さっぱりした風味に仕上げました。



鯖の棒寿司（2貫）

550円

※店内のみの提供です。

鯖の棒寿司（8貫）

1,728円

※お持ち帰りのみの提供です。

（以上）