

企業紹介

創業50年、新潟を代表する 老舗「やきとり みやこや」



株式会社 みやこ商店

代表取締役 宮 民次
本社・工場 / 〒950-3308 新潟市下大谷内1672-21
TEL(025)258-5771 FAX(025)258-5775

業 種：一般飲食店
資 本 金：1,000万円
事業内容：「やきとり みやこや」経営、やきとり等の
製造販売

創業50年を迎えた「やきとり みやこや」。同店のやきとりは、その日の朝にさばいた豚を使用しているため、新鮮で味も絶品。一度食べるとやみつきになるおいしさだ。この春、7店目となる「やきとり みやこや オセオ弁天店」もオープン。仕事帰りにフラリと立ち寄りたくなる店がまた1件増えた。

創業50年老舗のやきとり屋

「やきとり みやこや」の創業は1952年。今でこそ、モツなど豚や牛の内臓部位は人気が高いが、当時新潟ではほとんど食材として用いられることがなかった。そんな中、宮社長はタレの甘辛、焼き加減など試行錯誤を繰り返し、独自の味を作り、商店街の一角で屋台を開き、モツ焼きなど串焼きを販売。大きな具材と手頃な価格、そしてなによりもまた食べたくなる味が人気を呼び、買い物帰りの主婦が総菜用として買い求めるようになった。現在、同店は居酒屋として新潟市内に7店舗を構えているが、市内スーパーの店頭でのバイキングによる対面販売は今も続いている。

さばいた食材をその日のうちに加工

同店のやきとりは、味も絶品な上、肉厚で歯ごたえも食べごたえも充分。同店では肉質にこだわり、豚は新潟県産、鶏は国産の地どりなどを使用。その上、鮮度にもこだわり、製造工場(豊栄本社工場)では、冷凍素材を一切使用せず、その日の朝に解体された豚をその日の午前中に加工し、各店舗へ搬送する。

また、同工場で製造したやきとりは全国のスーパーにも出荷している他、やきとり以外の人気商品「モツ鍋」なども、シーズンになると、日々平均1万個生産し、全国へ出荷して20年以上にもなる。

06年3月「みやこや オセオ弁天店」オープン

今年3月には、「みやこや オセオ弁天店」がオープンした。レトロな感じで落ち着いた雰囲気の内店は、仕事帰りのサラリーマンや女性がひとりでフラリと入れる安心感がある。お座敷もあるので宴会も可能。一皿3本入りで200円台と値段も庶民的。どのやきとりもおいしいが、お勧めは一頭の豚から30cm未満しか採れないシロ(テッポウ)、そしてレバーだ。柔らかく、臭みがないため素材そのもののおいしさが際だっている。炭火で焼いているので、香ばしい香りとパチパチと焼ける音も食欲をそそること間違いなし。

「やきとり みやこや」

- 東堀店 新潟市東堀通5
TEL (025)223-3897
- 駅前店 新潟市東大通1 帝石ビル
TEL (025)245-3479
- 駅南店 新潟市笹口2 新潟駅南
TEL (025)246-8774
- 県庁前店 新潟市出来島2-13-23
TEL (025)284-6066
- 小針店 新潟市小針8-4-5
TEL (025)232-4152
- 亀田店 新潟市五月町1-3-27
TEL (025)381-7009
- オセオ弁天店 新潟市弁天1-1-26オセオ弁天2F
TEL (025)240-5501



▲大きくておいしい、さらに価格も安い



▲この春オープンしたオセオ弁天店



▲炭火で焼くので、味も香りも絶品!!