

お客様が笑顔になれる 美味しさを提供しております



やきとり みやこや

(株式会社みやこ商店)

代表取締役 伊藤 欽一
〒950-3308 新潟市北区下大谷内1672-21
TEL 025-258-5771 FAX 025-258-5775
https://www.miyakoya-niigata.co.jp

業 種：飲食店
事業内容：惣菜製造、食肉処理、飲食店経営
店 舗：駅南店、駅前店、東堀店、県庁前店、小針店、オセオ弁天店

新潟市内で「やきとり みやこや」を6店舗展開している株式会社みやこ商店。店の自慢はその食材の鮮度。食肉センターから工場に直送し加工・処理した食肉を、鮮度抜群の状態ですばる職人が丁寧に焼き上げる。最近では全店で人気メニューのテイクアウトも開始し、家でもお店の味を楽しむことができる。

「やきとり みやこや」を6店舗展開

同社の創業は1953年（昭和28年）。鶏肉が高価だった時代、新潟市内商店街の一角に屋台「やきとり みやこや」を開き、独自のタレで味付けした豚や牛の内臓肉を串焼きにして提供。新潟では食用として馴染みの薄かった食材だが、大振りな具材と手頃な価格が評判を集め、仕事帰りのサラリーマンや夕食の惣菜用として主婦が買い求めるようになった。大衆的なやきとり屋としての地位を確立し、徐々に店舗数を拡大。現在では新潟駅周辺などに6店舗を展開している。



▲新潟市内に6店舗ある「やきとり みやこや」
(写真は駅前店)

新鮮なまますぐに処理・加工

同社のやきとりのおいしさの秘訣は、秘伝のタレもさることながら、その素材の新鮮さにある。地元食肉センターで食肉解体業務の一部を担う同社が、解体処理後の食肉を自社工場に直送して一次処理し、鮮度抜群の状態ですばる各店に届けて焼き上げる。新鮮なまますぐに処理・加工することで、内臓肉特有の臭いもなく、肉質も柔らかい。

また、やきとりは部位により、食感や旨味が異なる。それぞれの特徴を活かすため、店頭では熟練の職人が肉と炭の状態を見極めながら、1本1本丁寧に焼き上げる。その手間ひまが、外はカリッと、噛むとジュワーと肉汁したたる香ばしいやきとりに仕上がる。



▲大振りのやきとりは、外はカリッと、中はジュワー



※現在、工場で製造する「みやこやモツ鍋」も県内外スーパー等で好評販売中!!



▲てっぽう(豚直腸)をたっぷり使った「モツ煮込鍋」

人気メニューのテイクアウト開始

同店では、昨今のコロナ禍を機に、全店でテイクアウトを開始。同店のやきとりに並ぶ人気メニューである「モツ煮込鍋」や、新鮮な豚レバーを揚げて甘辛い醤油ダレにくぐらせた「レバーのたれかつ」なども、家庭で楽しむことができる。

このたび、先代社長の逝去により、伊藤社長が代表を引き継いだ。コロナ禍の中、難しいかじ取りを求められるが、「創業以来、当社は肉の専門店として地道な努力を続けてきました。これからも精一杯仕事をさせていただき、お客様に喜んでいただく。みなさんが笑顔になれるやきとり屋でありたいと思っています」と語る。



▲甘辛ダレが後引くおいしさの「レバーのたれかつ」



▲代表取締役に就任した伊藤欽一社長