

美々卯本店が[美々卯 megumi]としてリニューアル・オープン。
改装完了までの期間限定店。働くママ料理人による蕎麦だけのお店。



2024年10月17日(木)、株式会社美々卯(本社:大阪市中央区)は、美々卯本店(大阪市中央区平野町4-6-18)の1階に[美々卯megumi]を改装完了までの期間限定で開店しました。

megumiは女組・恵に由来し、時短勤務で働くお母さん料理人をリーダーに、女性社員だけ、月曜日から金曜日までのランチタイムのみ営業。料理は蕎麦のみとし、北海道の契約農場をはじめとした玄蕎麦を自家製粉場にて石臼で挽き、手打ちにしたものをご提供いたします。柚子など季節の食材を蕎麦に練り込んだ「香り蕎麦」や、つなぎを使用しない十割蕎麦、美々卯定番の温かい蕎麦をうずら卵を割ったつゆで食べる「うずら蕎麦」などをご提供し、うどんや名物うどんすきのご提供はいたしません。

手打ちをする女性料理人は4名、接客担当が2名、内時短勤務で働くお母さんは4名です。仕事も家族もどちらも大切にしてもらうため、平日・ランチタイムのみの営業としました。「大阪にも美味しい蕎麦を食べさせる店がある」とかつて評価されたように、原点に立ち戻り、蕎麦打ちが好きで働く女性社員を起用した美々卯の新しい試みです。尚、全館の改修が完了し、営業体制が整った後には美々卯本店としての営業を再開いたします。

[美々卯megumi] URL:<https://www.mimiu.co.jp/honten/>