

【令和7年12月26日オープン】

魚井(甲府バイパス石和店)

(うおどんこうふばいぱすいさわてん)



【笛吹市で開業した理由】

元々、昭和町で飲食店を経営しており、今回、新しいお店を出すにあたって、既存店舗と商圈が被らず、人口密度の高い場所を探していたところ、笛吹市の石和町がぴったりだったため、大きな道路沿いで集客も見込めるこの場所を選びました。

【空き店舗活用促進事業費補助金を知った経緯】

空き店舗活用促進事業費補助金については、お店の準備を進めていく中で、お世話になっている業者の方から教えていただきました。

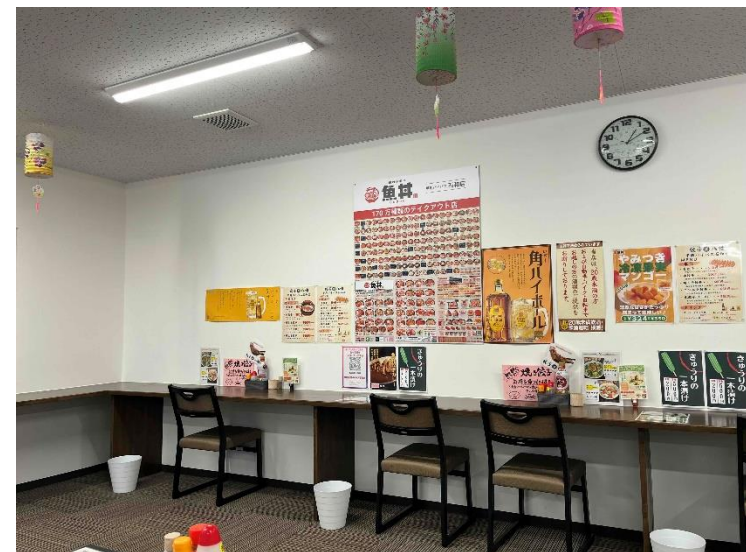


【店舗名の由来】

魚井とは魚介類を使った創作丼ぶりの総称です。魚井のお店を開くにあたって、魚井の本部で修業し、のれん分けしたため、この名前になりました。また、店舗名に地域の名前を付ける必要はありませんでしたが、お店の場所がどこにあるのかわかりやすくしつつ、地域の方になじんでいただくため、「甲府バイパス石和店」を付けました。

【ひと言アピール】

魚井では、安くておいしい海鮮丼を、事前に仕込みをしておくことで、スピーディに提供しています。魚介類は本部にて一括で仕入れたものを各店舗に届けることで、おいしいものを安く提供できる工夫をしています。また、丼ぶりのお米は、本部からの仕入れに頼らず、地域のお米屋さんから魚井用にブレンドしていただいたものを使っています。その他、魚井と一緒に提供している餃子についても、宇都宮の餃子組合に加入し、厳しい基準を満たしながらも、添加物を極力使っていない、安心・安全・美味しい本場の宇都宮餃子を提供しています。(オーナーが20店舗以上実際に食べ比べて決めたこだわりの餃子だそうです)



【主なメニュー】

○海鮮丼 税込645円～
(自由にカスタマイズ可能、組み合わせは170万通り以上！！)

○宇都宮餃子 税込550円～
(山梨県で本格的な宇都宮餃子を提供しているのはここだけ！！)

○魚井魚介カレー 税込880円
(社長オススメ、隠れたファンも多い一品！！)

その他、各種おつまみやドリンクなども豊富です！！

【店舗詳細】

店舗名：魚井(甲府バイパス石和店)
所在地：笛吹市石和町四日市場1713-2
駐車場：店舗前 (30台ほど止められる広さです)
営業時間：平日:11:00～14:00、16:00～22:00
 土日祝:11:00～22:00
定休日：不定休
連絡先：055-267-5995
Instagram: @uodon_k.b.isawaで検索