



KAMAMESHI &
MATCHA Tsumugi

プレスリリース
報道関係者各位

2026年5月12日
株式会社プロントコーポレーション

【新業態】釜めしとお抹茶「紬」、2026年6月2日(火)オープン 関西国際空港第1ターミナルの国際線出国エリアに新設される商業エリアへ出店

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘 以下、当社）は、関西エアポート株式会社が進める「関西国際空港 T1 リノベーション Phase4」において、第1ターミナル国際線出国エリアに新業態「釜めしとお抹茶『紬』」（以下、「紬」）を、2026年6月2日(火)にオープンすることをお知らせいたします。



左：黒毛和牛釜めし膳、右：特選6種海鮮釜めし膳 ～いくら・雲丹・蟹・海老・帆立・鮭～

関西国際空港では、「国際線キャパシティの強化」「エアサイドエリアの充実」「旅客体験の向上」を基本コンセプトに、国際線出国エリアを中心とした段階的な整備を進めており、2025年3月27日(木)には主要機能が完成し、グランドオープンを迎えました。1994年の開港以来初となる大規模リノベーションを経て、保安検査場の集約や国内初となる大規模な国際線コモンラウンジの整備などが実現し、新たな旅客体験が提供されています。2026年6月2日(火)には最終フェーズとなる Phase 4 が完了する予定で、ラグジュアリーブランド、キャラクターグッズ、名産品を取り扱う物販店など、バラエティ豊かな計 24 店舗が出店予定です。

今回「紬」は、日本での最後の時間を楽しむ海外の方々から、これから出発される日本の方々まで幅広いお客様に向けて、日本出発の直前まで本格的な和食をお楽しみいただけるよう、日本で長く親しまれてきた釜めしとお抹茶を提供いたします。



店舗イメージ

【本件に関するお問い合わせ先】株式会社プロントコーポレーション 広報・杉山 kouhou@pronto.co.jp

ご取材のお申込み：<https://x.gd/knRZZ>



KAMAMESHI &
MATCHA Tsumugi

■釜めしとお抹茶「紬」について

「和カフェ Tsumugi (ツムギ)」から派生した「紬」は、釜めしをテーマとした新業態です。和のモチーフや色を取り入れた居心地の良い空間で、ここでしか味わえないこだわりの釜めしを中心としたお食事や和スイーツ、お抹茶をお楽しみいただけます。

釜めしには国産米を使用し、商品ごとに相性の良い厳選食材と「紬」オリジナルの鯛出汁で一釜ずつ炊き上げてご提供いたします。蓋を開けた瞬間に立ち上る出汁の香りが食欲を誘い、黒毛和牛や豪華な海鮮など贅を尽くした食材が釜いっぱいにならび、目にも華やかな一釜に仕上げました。

また、釜めしとともに出汁スープをご提供いたしますので、まずは出汁そのものの味わいをお楽しみいただき、最後には釜めしにかけて出汁茶漬けとして締めるなど、二度、三度と広がる味わいをご堪能いただけます。

■メイン商品のご紹介

黒毛和牛釜めし膳 4,950 円(税込)

看板商品の「黒毛和牛釜めし膳」。リブ・サーロイン・肩ロースのいずれかの部位を香ばしく焼き上げた後に低温でじっくり火入れすることで、柔らかさと旨みを閉じ込めています。

炊き立てのご飯に黒毛和牛を贅沢に盛り付け、横に添えたカイワレ大根や柚子の爽やかな香りが、黒毛和牛の旨味を引き立てる贅沢な釜めしです。



特選 6 種海鮮釜めし膳 ～いくら・雲丹・蟹・海老・帆立・鮭～ 4,400 円 (税込)

ご注文ごとに国産米と海老・帆立・鮭・ごぼう・小松菜・人参と一緒に炊き込み、仕上げにいくら・雲丹・蟹をあしらった、海の恵みを存分に味わえる一品です。具材それぞれの旨味が出汁と重なり合い、最後の一口まで豊かな風味をお楽しみいただけます。



京都府宇治産 お抹茶 [温] 880 円 (税込)

京都府・宇治産の抹茶を使用したお抹茶は、ご注文ごとに店内で一杯ずつ点てて提供いたします。まろやかな旨味とコク、爽やかな苦みが調和した奥行きのある濃厚な味わいが特徴です。釜めしとともに、日本ならではの繊細な味わいをご堪能いただけます。



■店舗情報 ※2026年6月2日(火)オープン

店舗名	釜めしとお抹茶「紬」
所在地	大阪府泉佐野市泉州空港北1番地 関西国際空港第1ターミナルビル
坪数/席数	18.48坪/テーブル28席
営業時間	全日 6:30~24:15 ※旅客機の発着時間により営業時間が異なります
定休日	無

<株式会社プロントコーポレーション 会社概要> <https://www.pronto.co.jp/company/>

「昼はカフェ、夜はサカバ。」という「二面性」をキーワードに、使い勝手の良い空間を一日中ご用意する『PRONTO (プロント)』、気軽にワインとお料理を楽しめる『ワインの酒場。Di PUNTO (ディプント)』、ゆったりとした店内が特徴の終日セルフ型のカフェ業態『È PRONTO (エプロント)』、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えている『和カフェ Tsumugi (ツムギ)』など、複数の飲食業態をフランチャイズ展開。



【本件に関するお問い合わせ先】株式会社プロントコーポレーション 広報・杉山 kouhou@pronto.co.jp

ご取材のお申込み: <https://x.gd/knRZZ>