

2015 年 10 月 29 日

ニュースリリース

報道関係各位

**舞の海監修ご宴会プラン “舞” を筆頭に、
“アボカド豚” “伍郎の豆腐”と主役たちがそろい踏み！
あたたかくて美味しい冬は『食彩厨房 いちげん』から**

株式会社一源（本社所在：東京都文京区関口 1-43-5 / 代表取締役社長：今井将和）は、食彩厨房『いちげん』の 2015 年冬のメニューのご提供を 11 月 4 日（水）より開始いたします。

ご宴会コース “舞” ～ 舞の海監修 豪快ちゃんこ鍋！

角界引退後も、豊かなタレント性とその人柄で、愛されてやまない舞の海氏。彼が現役時代、慣れ親しんだちゃんこを『いちげん』のためにプロデュースしてくれました。本コースでは『舞の海監修豪快ちゃんこ鍋』を中心に、『お刺身小舟盛り』から『鶏とキノコとナッツの辛子炒め』までボリュームたっぷりにお楽しみいただけます。

『超特厚！王様のあぼとんかつ』 ～ 味と健康にこだわり抜いたブランド豚

アボカド豚とはアボカドオイルを飼料に加え、ストレスを軽減した快適な環境と、新しい放牧スタイルが可能にした十分な運動を通して、大切に育て上げられたブランド豚。その肉質は驚くほど柔らかく旨みに富み、脂身にはアボカド由来のオレイン酸をたっぷり含む、健康にも配慮された栄養価豊かな豚肉です。とんかつだけでなく、ステーキ、ベーコンなど多彩な調理方法でお召し上がりいただけます。



『絹と木綿の豆水湯とうふ』 ～ 日本一の豆腐を作る“富成伍郎商店”

今夏開かれた、日本一の豆腐を決める初の全国品評会で金賞を受賞した“手塩にかけた伍郎のきぬ”と、長野県の豆腐品評会で最高賞を受賞した“伍郎のもめん”。巧みの技が生んだ 2 つの傑作を、大豆の希少品種ナカセンナリから作られた豆乳を出汁で割った特製スープ“豆水（とうすい）”が美味しく仕立てます。豆腐の美味しさのすべてをご堪能下さい。

『食彩厨房 いちげん』店舗ご紹介

池袋要町店、武蔵浦和店、吉川店、中浦和店、南越谷店、上尾店、
戸田店、戸田公園店、北戸田店、浮間店、南浦和店、新座店、
北朝霞店、西船橋店、新松戸店、東松戸店、姉ヶ崎店、新鎌ヶ谷店

※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jp.com/>



お問い合わせ先

●この件に関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 総合企画本部 担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<メニューリスト 一例>>

●舞の海監修 豪快塩ちゃんこ鍋 ポスター

舞の海監修 豪快塩ちゃんこ鍋

今年も始めました!

舞の海監修 豪快塩ちゃんこ鍋

3~4人前 **2,480円(+税)**

流行観望を踊り返した舞の海監修豪快塩ちゃんこ鍋が来ました!
コタのある塩スープが絶品! 海の幸満載でスタミナ満点!
豪快にお召し上がりください!

ミニ鍋も絶品!

鯉バラとベーコンのチニチチ鍋	家台のおでん	秋鍋の味噌鍋
780円(+税)	580円(+税)	880円(+税)

さらには
お鍋の
美味し
めに
追加
260円(+税)

●富成伍郎商店 ポスター

富成伍郎商店 新聞

日本の伍郎のきぬ

富成伍郎商店

これを読むと伍郎の豆腐が食べたくくなりますよ! とても美味しいんだから!

魚彩厨房 いちげん

あぼとん 新聞

あぼとん

やわらかい、とろけるコタとうまみ

これを読むとあぼとんが食べたくくなりますよ! とても美味しいんだから!

魚彩厨房 いちげん

●メニューブック (抜粋)

●あぼとん ポスター

ガツンと肉。

いちげん 塩手鍋

超特価! 王様の新ぼんかつ

甘白おぼろん

肉と肉の

肉と肉の

肉と肉の

富成伍郎商店

絹と大鍋の豆水湯とうふ

馬場がの炙り焼きねぎまみれ

こだわりの品で肉店

大吟醸おぼろん

あぼとん

匠の焼き物

まぐろの焼切りステーキ

イカの塩焼き

馬刺し

炙り焼き

<<商品の一例>>

新



【とびきりうまい あぼとんテキ】

¥1,080 (+税)

アボカドオイルとたっぷりの運動量の恩恵を受けて育った豚肉は、良質な赤身肉と甘みのある脂身が特徴。ジューシーな肉汁は食べごたえ十分！

新



【絹と木綿の豆水湯とうふ】

¥980 (+税)

“手塩にかけた“伍郎のきぬ”と“伍郎のもめん” 巧みの技が生んだ2つの傑作を、大豆の希少品種ナカセンナリから作られた豆乳を出汁で割った特製スープ“豆水（とうすい）”が美味しく仕立てます。豆腐の美味しさのすべてをご堪能下さい。

新



【白鶏香菜 パイチャーバクチャー】

¥480 (+税)

“いちげん選手権”NO.1 レシピ。全従業員から公募をし、集まった約 80 品の中から選ばれました。お客様をよく知る店長だからこそ、お客様の健康を気遣った一品。

新



【魚介たっぷり海鮮ラーメン】

¥1,280 (+税)

小 ¥780 (+税)

蟹 1 杯丸ごと入ったダイナミックさ！醤油ベースの軽いスープにホタテ、ムール貝、エビ、イカなどの海鮮の旨みがよくあいます。

新



【まぐろの輪切りステーキ】

¥1,980 (+税)

こんなステーキ見たことない！？まぐろを豪快に輪切りにしました。引き締まった肉感の“赤身”、栄養十分な“血合い”、脂がのった“中とろ”“大とろ”と、それぞれの部位の食べ比べが楽しめます。

新



【山幸の土鍋炊き込みご飯】

¥1,280 (+税)

ご注文をいただいてから炊き上げる土鍋ご飯は、きのこの香りと鶏肉の旨味を存分にお楽しみいただけます。

新



【激甘チョコチャンクピザ】

¥380 (+税)

クリスピーなピザ生地の上にハーシーズのチョコレートシロップ。その上にぎゅうぎゅう詰めにマシュマロをトッピングしたものをこんがり焼き上げました。香ばしい風味ととろける食感が楽しいデザートです。



【超特厚！王様のあぼとんかつ】

¥1,980 (+税)

あぼとん豚の肉質を最大限に活かしたジャンボとんかつ。香ばしく軽やかなころもと、しつとりとジューシー、柔らかくてほんのり甘い豚肉が絶妙なハーモニーを生み出します。専門店の出来を上回る、自慢のいちげんの『あぼとんかつ』をぜひご賞味ください！！



【ベジミートの油淋鶏ソース】

¥480 (+税)

「お肉じゃないの？」思わず声が出てしまう“ベジミート”は大豆生まれ。健康を考える方にも、従来お肉が主役のメニューを召し上がっていただけるように、いちげんは工夫いたしました。どんなにお肉っぽくてもお野菜です（笑）。安心してバリエーション豊かになったベジタリアンメニューをお召し上がりください。