



2016年3月31日

ニュースリリース

報道関係各位

『食彩厨房 いちげん』新グランドメニュー3/29（火）スタート！！
和洋中の定番のメニューに『食彩厨房 いちげん』ならではのひと手間を加えた
“いつでも食べたい、ここにしかない味”

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：吉田 裕之）は、
『食彩厨房 いちげん』の2016年春夏メニューのご提供を3月29日（火）より開始いたしました。

銘柄豚“あぼとん”をとことん楽しむ ～ “とんかつ”から“角煮”まで計8品目

“あぼとん”とはアボカドオイルを飼料に加え、大切に育て上げたブランド豚。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。大好評をいただいておりますこの“あぼとん”のメニューを今回拡充。従来の「とんかつ」「とんテキ」に加え、『あぼとんバラ肉の角煮』『あぼとんソーセージグリル』など8品目に増やしました。



「伍郎のきぬ」「伍郎のもめん」使用メニューの充実 ～ 日本一の豆腐「富成伍郎商店」

先夏開かれた、日本一の豆腐を決める初の全国品評会で、最優秀賞である金賞を受賞した“手塩にかけた伍郎のきぬ”など、こだわりの商品を作り続ける富成伍郎商店から、北アルプスを水源とする井戸水を使用した新製品『濃厚ざる豆腐』や、地元で大人気の『さくさくおからコロック』など、新メニューも続々登場。飲食店としては「いちげん」でしか味わうことのできない、富成伍郎商店の豆腐の世界をご賞味下さい。

ひと口ずつ、美味しい小皿料理を ～ 『いちげん 季節の和洋中膳』

ひとりでフラットご来店いただいてもいろんな美味しさを楽しんでいただけるよう、小皿料理をバリエーション豊かに組み合わせた『いちげん 季節の和洋中膳』をご用意しました。“一の膳”にはアパタイザー的珍味や冷菜を6品、“二の膳”には肉・魚を様々な調理した温菜6品、メにはラーメン（小鉢）、さらに2時間飲み放題（アルコール含む）もついた、ご満足いただけるプチコースメニューです。

『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.jpn.com/>



お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社一源 業態企画本部

TEL.03-5155-3239 FAX.03-5287-3137

●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 企画本部 担当：黒岩

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

●メニューブック (抜粋)



<<商品の一例>>



【いちげん季節の和洋中膳】

飲み放題(2時間)付

¥3,480 (+税)

「いちげんの美味しさを一度に楽しみたい!!」そんなわがまを叶えたお得な商品です。



【あぼとんバラ肉の角煮】

¥680 (+税)

“あぼとん”の脂身にはアボカド由来のオレイン酸がたっぷり。身体にもやさしい、トロけそうな舌触りを満喫ください。



【あぼとんソーセージグリル】

¥780 (+税)

皮はパリッ、中はジューシー。チョリソー、ハーブ、ナチュラルの3種類の味で楽しめます。



【濃厚ざる豆腐】

¥880 (+税)

「富成伍郎商店」新製品。北アルプスの水源を源泉にもつ井戸水を使用。大豆を存分に楽しむならこの一品。滑らかな舌触りと、濃厚な味と香りをお楽しみ下さい。



【さくさくおからコロッケ】

¥580 (+税)

「富成伍郎商店」の大人気商品が、ついに「いちげん」に登場。食物繊維とカルシウムをたっぷり含んだおからは栄養価たっぷりです。



【やみつき鶏の半身焼】

親鳥¥980 (+税)

若鶏¥780 (+税)

柔らかくジューシーな若鶏と、かみごたえのある肉質と強いうま味が特徴の、希少価値高い親鶏。それぞれの良さを食べ比べて下さい。



【石焼ガーリック炒飯】

炙りチャーシュー】

¥780 (+税)

仕上げはテーブルで、豪快に炙り上げます。香ばしいおこげと炙り立てチャーシューの美味さを、ガッツリ混ぜてお召し上がり下さい。



【辛子マヨの

だし巻たまご焼きサンド】

¥580 (+税)

ちょっぴり懐かしい、“たまご焼き”をはさんだタイプのたまごサンド。もちろん“たまご焼き”は「いちげん」自慢のだし巻きたまごを丸ごと使用。大きく口を開けて、いっぱいに頬張って下さい。



【紅蜜芋のアイスどら焼き】

¥480 (+税)

糖度のとっても高い紅蜜芋を使用。アイスと生クリームをいっしょに、どら焼きの皮に挟んでお召し上がりください。お好みの味に仕上げるDIYは、テーブルで盛り上がること間違いなし！