

ニュースリリース

報道関係各位

『刺身居酒屋 魚や一丁』で 【一丁の夏フェア】6/6（火）が始まります！！

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社一丁（本社所在：東京都文京区関口1-43-5 / 代表取締役社長：窪田 進）は、『刺身居酒屋 魚や一丁』において、この季節ならではの素材にこだわった美味しさを集める【一丁の夏フェア】を6月6日（火）よりスタートいたします。

>> 【一丁の夏フェア】ご紹介 <<



すでに“真夏日”の話題にこと欠かない今日この頃。「魚や一丁」にも、毎年恒例「夏のオススメメニュー」がお目見えです。今から初夏にかけて旬を迎える「ヒラマサ」「トキシラス」「飛び魚」を盛り合わせた「夏の刺身三点トロ箱盛り」を筆頭に、ミネラルやビタミン B 群が豊富でスタミナがつく「札幌式生ラム焼肉」を期間限定 25%増量でご提供！暑さに負けないパワーと美味しさは「魚や一丁」から！！です。

刺身居酒屋『魚や一丁』店舗ご紹介

・東京都内、及び近郊エリア

銀座本店、銀座コリドー店、新宿三光町店、新宿西口店、秋葉原店、新橋店、八重洲口店、大森ベルポート店、大塚店、鶯谷店、町田店、大宮東口店、浦和店、横浜西口店、川崎砂子店、川崎日航ホテル店、大船店

・北海道エリア

札幌駅店、時計台通り店、南3条ノルベサ店

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



お問い合わせ先

● 商品に関するお問合せ先 ●

株式会社一丁 商品部 TEL.03-5155-6812 FAX.03-5287-3037

● 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

【フェアメニューご紹介】



夏の刺身三点トロ箱盛り

¥1,280 (+税)

今から初夏にかけて旬を迎える「ヒラマサ」「トキシラズ」「飛び魚」を盛り合わせました。ブリ・カンパチよりも脂肪が少なめで、歯ごたえのよさが特徴の「ヒラマサ」と、産卵のために脂や栄養分が消費されてしまう前の、秋鮭とは一味ちがう「トキシラズ」は、この季節ならではの美味しさです。



札幌式生ラムの焼肉

¥1,280 (+税)

ミネラルやビタミン B 群が豊富でスタミナがつく「札幌式生ラム焼肉」を期間限定 25%増量。「焼いたあとタレにつける」札幌式でお召し上がりください。



琵琶湖産 天然稚鮎の天ぷら

¥480 (+税)

季節の風物詩、稚鮎。この夏一押しです！



十勝産熟成インカの目覚め ひゃっこいチーズフォンデュ

¥680 (+税)

あたたかいインカの目覚めを冷たいチーズフォンデュで。



増毛町産 真ガレイの揚げポン

¥780 (+税)

揚げた真ガレイにさっぱりとポン酢をかけて・・・。



うなぎの長焼き

1尾 1,980円 (+税)

半身 1,280円 (+税)

夏はやっぱりうなぎ！夏バテ防止にどうぞ。



瞬間スモーク!! オヤジの燻製

780円 (+税)

香りよく、桜チップでスモークしました。



ビールにぴったり

剣海老の唐揚げ

480円 (+税)

お酒がすすむ！おつまみです。

※店舗によって取扱商品等が異なる場合がございます。詳しくは店舗までお問合せください。