

2018 年 4 月 25 日

ニュースリリース

報道関係各位

『食彩厨房 いちげん』 4/25 (水) 春夏新グランドメニュースタート パワーアップ! 肉料理メニュー & 新シリーズ「おいしい 1 人前小皿」

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源（本社所在：東京都文京区関口 / 代表：吉田 裕之）は、『食彩厨房 いちげん』の 2018 年春夏メニューのご提供を 4 月 25 日（水）より開始いたしました。

● パワーアップ! 肉料理メニュー & 新シリーズ「おいしい 1 人前小皿」

肉にこだわる「いちげん」に、新・肉メニュー登場です。「いちげん」自慢の中華メニューの中で磨き上げられた“野菜あんかけ”をステーキにかけてみました。野菜の甘味を引き出したコクのある“あん”と、噛むごとに滲み出る肉汁の相乗効果がたまりません。さらに、「いろいろな料理を食べたい」「一人でも気軽に立ち寄りたい」そんなお客様へは、人気メニューに「1 人前」サイズをご用意しました。お値段もうれしい軽量化です。「いちげん」の多種多様なおいしさをお楽しみ下さい。



牛ステーキの 香港スタイル]

¥1,580 (+税)

中華あんかけをした、今までないスタイルのステーキ。“野菜あん”が肉とからんで相乗効果を生み出す自慢の料理です。



おいしい 1 人前小皿シリーズ 【熟成豆板醤の麻婆豆腐】

¥350 (+税)

花山椒が決め手の「いちげん」の定番メニューをお一人で気軽に楽しめるサイズ&プライスにしました。

『食彩厨房 いちげん』 店舗ご紹介

武蔵浦和店、吉川店、中浦和店、南越谷店、上尾店、流山おおたかの森店（4/27 オープン）
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/>

食彩厨房
いちげん

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

● プレスリリース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>>

新



【牛ステーキの ジャパニーズスタイル】

¥1,580 (+税)

おろしポン酢とステーキソースの2つのソースが楽しめる、定番スタイル。ガーリックチップも最高によくあう。

新



【牛ステーキの 香港スタイル】

¥1,580 (+税)

中華あんかけをした、今までないスタイルのステーキ。野菜あんが肉とからんで相乗効果を生み出す自慢の料理です。



【とびきりうまい 鉄板あぼとんテキ】

¥680 (+税)

アボカドオイルで育てられた、ヘルシーで柔らかい肉質の“あぼとん”が、お手軽にお召し上がりいただけるようになりました。



【鉄板やきとりネギまみれ】

¥680 (+税)

タレ焼きの焼き鳥にたっぷりとネギをのせた食感も楽しい一品です。

新



おいしい1人前小皿シリーズ 【熟成豆板醤の麻婆豆腐】

¥350(+税)

花山椒が決め手の「いちげん」の定番メニューをお一人で気軽に楽しめるサイズ＆プライスにしました。

新



【肉とナッツの パワーサラダ】

¥880 (+税)

沢山の具材をバランスよくとれるだけでなく、様々な食感も楽しめる、お得なサラダです

新



【花山椒香る四川麻辣ピザ】

¥580 (+税)

和洋中がワンストップで楽しめる「いちげん」だからこそ生まれた一品。西洋の定番メニュー“ピザ”を、東洋のスパイス“花山椒”がさらにおいしくします。

新



【日本一のひとくち豆腐 絹と木綿のたべくらべ】

¥200 (+税)

全国品評会で金賞を受賞した“富成伍郎商店”から直送された「伍郎のきぬ」と「伍郎のもめん」を食べ比べていただきます。



【ベジニラもやし炒め】

¥580 (+税)

大豆から作られたお肉「ベジミート」を使った、定番の中華メニューです。健康を考えるお客様のご要望にお応えいたします。