

2016年10月18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10/18（火）スタート！！  
“塊肉。1ポンドローストあぼポーク”ほか、バルメニューも充実

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 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年秋冬メニューのご提供を10月18日（火）より開始いたしました。

銘柄豚“あほとん”を塊で楽しむ ～ 『塊肉。1ポンドローストあぼポーク』



“あほとん”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。この大好評な“あほとん”メニューにあらたに『塊肉。1ポンドローストあぼポーク』（2,980円）が仲間入り。旨さは厚さ！贅沢な美味しさをガツガツお召し上がり下さい。※焼き上がりには50分かかります。



進化を止めない富成伍郎豆腐メニュー ～ 『豆腐のとろみ煮 紅ずわい蟹としらす入り』



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、こだわりの豆腐を作り続ける富成伍郎商店。新メニュー『豆腐のとろみ煮 紅ずわい蟹としらす入り』では、「伍郎のもめん」を、紅ずわい蟹のほぐし身としらすが入ったあんかけでやさしく煮た、豆腐のもつコクと滑らかさが際だつ逸品です。

「『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/>

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](mailto:s.kuroiwa@via-hd.co.jp)

<<メニューブック (抜粋)>>

**New** いちげん  
おいしいものいっぱい  
新作メニュー登場!

期間限定  
限定メニュー  
限定メニュー  
限定メニュー

とんかつコース自玉盛り ¥580(+税)

山椒まはらのサラシピザ ¥880(+税)

ワアトロホネ ¥880(+税)

マンゴーとベリーめっちゃベリー ¥680(+税)

洗剤の白ワイン蒸し ¥580(+税)

焼肉、1斤ドローストおぼろステーキ ¥2,980(+税)

http://www.avoton.jp

**日本の豆腐**

豆腐の法華のきん  
豆腐は大豆の胚乳を絞った後、大豆を再び絞ることで、水分を減らし、たんぱく質を濃縮させた食品です。そのため、たんぱく質が豊富で、低脂肪、低カロリーな食品です。また、豆腐は、たんぱく質の吸収率が非常に高く、肉類と同等のたんぱく質を摂取することができます。また、豆腐は、カルシウムも豊富で、骨を強くする効果があります。また、豆腐は、大豆イソフラボンも豊富で、女性にうれしい効果があります。また、豆腐は、大豆由来の食品であり、大豆アレルギーの人には注意が必要です。

**厳選素材**

**New** 豆腐のどろみ煮  
紅ずわい蟹としらす入り  
580円(+税)

こだわりの豆腐で肉豆腐  
780円(+税)

豆腐のもめん揚げ出し豆腐  
580円(+税)

昔揚げの炙り焼きねぎまみれ 580円(+税)

豆腐のどろみ煮  
豆腐のどろみ煮は、豆腐を長時間煮込み、とろみを出した料理です。豆腐のたんぱく質が溶け出し、とろみが出て、非常に滑らかな食感になります。また、豆腐は、たんぱく質が豊富で、低脂肪、低カロリーな食品です。そのため、健康志向の人には非常に人気があります。また、豆腐は、カルシウムも豊富で、骨を強くする効果があります。また、豆腐は、大豆イソフラボンも豊富で、女性にうれしい効果があります。また、豆腐は、大豆由来の食品であり、大豆アレルギーの人には注意が必要です。

豆腐のどろみ煮  
豆腐のどろみ煮は、豆腐を長時間煮込み、とろみを出した料理です。豆腐のたんぱく質が溶け出し、とろみが出て、非常に滑らかな食感になります。また、豆腐は、たんぱく質が豊富で、低脂肪、低カロリーな食品です。そのため、健康志向の人には非常に人気があります。また、豆腐は、カルシウムも豊富で、骨を強くする効果があります。また、豆腐は、大豆イソフラボンも豊富で、女性にうれしい効果があります。また、豆腐は、大豆由来の食品であり、大豆アレルギーの人には注意が必要です。

http://www.avoton.jp

**揚げ物。**  
食いしん坊の

王道のやみつき  
鶏の半身揚げ  
780円(+税)

スパイスは国産3種揃い!

24cm  
天然海老  
はみでる海老。  
1,780円(+税)

あぼとん。

超特大!  
王様のごちそう  
海老フライ  
2,980円(+税)

24cm

超特大  
王様あぼとんカツ  
1,980円(+税)

24cm

http://www.avoton.jp

**手軽にバル気分。**

**New** 焼肉ドローストおぼろステーキ 2,980円(+税)

**New** しじものアレンジ 480円(+税)

**New** 洗剤の白ワイン蒸し 580円(+税)

**New** とんかつコース自玉盛り 580円(+税)

**New** フレンチトマトのポテトサラダ 680円(+税)

**New** チーズたっぷりオムレツ 480円(+税)

**Pizza**  
US産とろろチーズの  
ミニピザ2枚セット  
680円(+税)

**New** カリーフレッシュ 580円(+税)

**New** DLTまはらのサラシピザ 880円(+税)

**New** ワーナーカレーオムレツ 680円(+税)

http://www.avoton.jp

<<商品の一例>>

新



【塊肉 1 ポンドあぼポーク】

¥2,980 (+税)

おいしさの秘密は厚み。とって  
もやわらかくジューシーで、甘  
〜い脂が芳しい肉好きのため  
の一品です。

新



【豆腐のとろみ煮しらす】

¥580 (+税)

“伍郎のもめん”に紅ずわい蟹の  
ほぐし身としらすを入れたあん  
かけで、とってやさしい豆腐  
煮です。

新



【あぼとんと胡瓜の香菜雲白肉】

¥580 (+税)

あぼとんと胡瓜を焦がしネギソ  
ースでさっぱりと。

新



【ソーセージカレーヴルスト】

¥680 (+税)

カレー粉がうまさを引き立て  
るバル定番料理をいちげん  
で!

新



【ソフトシェルクラブの  
チリソース】

¥880 (+税)

まるごと食べられる蟹をいち  
げん自慢の自家製チリソース  
でお召し上がり下さい。

新



【湖南省風唐辛子炒めの  
スペアリブ】

¥980 (+税)

あぼとんスペアリブに、唐辛  
子スパイスを山盛りふりかけ  
たやみつきの美味しさ。  
のこったスパイスだけでもつ  
まみになります。

新



【浅利の白ワイン蒸し】

¥580 (+税)

トマトの酸味とパクチーの香  
りがたまりません。

新



【アツアツ！焼きたて！  
焼きポテトサラダ】

¥480 (+税)

みんなが大好きポテトサラダ  
を、こんがり焼き上げてみま  
した。トッピングされたとろ  
っとろの温泉たまごがやみつ  
きの旨さを引き立てます。

新



【マンゴーとベリー  
の  
ダッチベイビー】

¥680 (+税)

“ダッチベイビー”は、昨今のパ  
ンケーキブームの中でも、個  
性が光るドイツ風パンケー  
キ。サクサク&モチモチの歯  
応えと香ばしい美味しさを召  
し上げれ。