

ニュースリリース

報道関係各位

『食彩厨房 いちげん』旬鮒（ぶり）フェアスタート！！

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（代表：吉田 裕之）は、2月8日（月）より、『食彩厨房いちげん』において“旬鮒（ぶり）フェア”をスタートいたします。

“寒ぶり”を味わいつくす9種の新メニュー

冬の北陸に上がる天然もののぶりは、特に“寒ぶり”と呼ばれ、頭から身、あらに至る全ての部位が料理に適し、その調理方法も、刺身、焼き、煮から鍋まで多岐にわたって楽しむことができます。『食彩厨房いちげん』では、この冬ならではの味覚を最大限に活かす「旬ぶりと五平餅のハリハリ鍋」を中心に、「旬ぶりのカマ焼き」「旬ぶり大根」「旬ぶりの照り焼き」など、ベーシックながらいつでも食べたい逸品から、「旬ぶりなめろう焼き海苔添え」のようなユニークなおつまみまで取り揃え、旬ぶりのすべてを味わっていただけるメニューをご用意しました。

寒ぶり×五平餅 によるハリハリ鍋

海鮮旨み出汁をベースとし、お揚げ、ネギ、シメジで味を整え、シャキシャキ感豊かな水菜を豪快にトッピング。お刺身でもお召し上がりいただける新鮮なぶりは、お口の中でホロホロとほぐれます。海鮮出汁、お野菜、ぶりの旨みたっぷりのスープを吸い込んだ五平餅に、お腹も満足な日本の冬の鍋を満喫下さい。

長野県伊那市 鈴平の五平餅 炙り味噌/炙り醤油/炙りチーズ 3種類

五平餅は単品メニューとしても登場いたします。“五平餅”は長野県伊那市が起源。なかでも当地で人気を博す“鈴平の五平餅”は、地元の米を井戸水で炊き上げ、棒につけて形にしています。秘伝の炙り味噌、炙り醤油味に加えて、炙りチーズ味もございます。

ランチ実施店舗情報

『食彩厨房 いちげん』

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



お問い合わせ先

●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

<<旬鮭（ぶり）フェア差込メニューご紹介>>



うまいぶり
ichigen syun-buri fair
旬鮭



<<旬鮭（ぶり）フェアメニューご紹介>>



【旬ぶりと五平餅のハリハリ鍋】
980 円 (+税)



【旬ぶり照り焼き】
580 円 (+税)



【旬ぶりのお茶漬け】
480 円 (+税)



【旬ぶりなめろう焼き海苔添え】
480 円 (+税)



【旬ぶりのカマ焼き】
780 円 (+税)



【五平餅炙り味噌】
580 円 (+税)

※地域および店舗により、価格・メニュー内容や器等が異なる場合がございます。
また、店舗により掲載メニューを取り扱っていない場合がございます。