

2016 年 4 月 18 日

ニュースリリース

報道関係各位

『刺身居酒屋 魚や一丁』 4/18（月）春夏メニュースタート！
『北海道とうまい魚』をコンセプトに
調理人が腕を振るう逸品をお届けします

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』の2016年春夏のメニューのご提供を4月18日（月）より開始いたします。

北海道とうまい魚 ～ ご当地の味をお届けします

ご当地の食材や調理方法を取り入れ、より“北海道の味”をお楽しみ頂けるメニューとなります。全く臭みのない柔らかさが好評の『北海道式生ラム焼肉』に加え、『かすべの唐揚げ』や『札幌式串焼き』なども登場。『札幌式串焼き』では、ネギではなく玉ねぎを別添えでご提供します。

調理人による手造りの品 ～

『子持ち丸干しニシンの煮付け』 『飛び魚の手造りさつま揚げ』

魚のことを知り尽くした目利きのバイヤーと調理人だからこそ可能にできる、刺身だけじゃない奥深い魚料理の数々。ポリポリした歯ごたえが魅力の数の子と脂がのってしっとりとした身の両方を一度に楽しめる子持ちニシンや、屋久島産の飛び魚など。他ではお目にかかれない品々をご賞味ください。

“寿司”にはこだわりの“赤酢”を使用

“自慢の鮮魚を美味しい寿司にしたい” その想いを形にするために試行錯誤を重ね、一丁は赤酢にたどり着きました。赤酢は、素材の味を引き出し、更にその味に深みを持たせてくれます。やや褐色がかったこだわりのシャリを使う寿司料理の数々です。

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、浦和店、大森ベルポート店、大塚店、鶯谷店、
町田店、大宮東口店、横浜西口店、川崎砂子店、川崎日航ホテル店、
大船店、新横浜店

・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.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

<<メニューリスト 一例>>

●グランドメニュー 抜粋



<<新商品のご紹介（一部）>>



【特撰本日のトロ箱 5点盛り】

¥1,980 (+税)

その日イチ押しの獲れたて鮮魚を豪勢に盛り付けます。詳細は当日スタッフまでお問合せ下さい。一丁の真骨頂です。



【特大ボタン海老

おかしら焼き付】

¥880 (+税)

プリプリの歯ごたえと特有の甘さが楽しめる肉厚なボタン海老。一緒についてくるパリパリに焼き上げた頭部も絶品です。



【手造り

子持ちにしんの煮付け】

¥980 (+税)

ポリポリした歯ごたえが魅力の数の子と、脂がのってしっとりとした身の両方を一度に味わえる逸品です。



【屋久島産

飛び魚の手造りさつま揚げ】

¥480 (+税)

世界遺産の島、屋久島近郊で取れる飛魚を丁寧に摩り下ろしました。淡白で上品な飛魚の味を堪能できるメニューです。



【札幌式生ラムの焼肉】

¥1,280 (+税)

一切冷凍せずに生のまま仕入れる「ラム肉」を店で手切りしています。特製のたれでお召し上がりください。召し上がった後のメに「たれ」をそのまま使った焼きそば・焼うどん・お茶漬をどうぞ。



【札幌式 串焼き盛合せ【塩】】

¥1,280 (+税)

北海道のやきとりは、長ネギではなく玉ねぎを使うのがあたりまえ。一丁では、玉ねぎを別添えでご用意いたします。肉と一緒に召し上がり下さい。



【特上にぎり 9貫盛り】

¥1,880 (+税)

素材の味を引き出し、さらにその味に風味を持たせる“赤酢”。一丁がこだわった、やや褐色がかったシャリと自慢の鮮魚のハーモニーをお楽しみ下さい。



【一丁海鮮土鍋飯】

¥1,980 (+税)

うに、ズワイガニ、いくら、しらす・・・海の幸をふんだんに含んだ豪華海鮮土鍋です。3〜4名様でお召し上がり下さい。



【一丁海鮮サラダ どさんこ盛り】

¥1,280 (+税)

紅ズワイガニ、甲イカ、海老、トビっ子などの魚介類と、山盛りの野菜を使ったボリュームたっぷりサラダです。