

2017年4月26日

ニュースリリース

報道関係各位

『刺身居酒屋 魚や一丁』4/24（月） 新グランドメニューがスタートいたしました

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』の2017年春夏の新メニューのご提供を4月24日（月）より開始いたしました。

『国産生本マグロ』グランドメニューに登場！！

特有の酸味が感じられ、赤身と脂身のバランスが良く、程よい身のしまり具合をもつ“国産生本マグロ”を、一丁独自の購買網を駆使し、市場を通さずに生産者から直接買付けることで、リーズナブルにご提供いたします。また、一口で食べる事で赤身と脂身のバランスの良さを味わって頂くために、ちょうど良い大きさである1貫15gとしました。一丁自慢の調理長・板前陣が日々の鍛錬の中で磨き上げた腕によりをかけます。

『枳盛りシリーズ』登場

木の香りも香ばしい枳でご提供する“枳盛りシリーズ”として、「いくら醤油漬」「生うに」「炙り生うに」の3種をご用意しました。特に「炙り生うに」は、炙ることによって特有の甘味が増す絶品です。

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

札幌駅前店、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

<<メニューリスト 一例>>

●グランドメニュー 抜粋

国産 任本まぐろ
 絶妙な脂の入り、
 舌みが凝縮された
 逸品なまぐろの王様に
 心ゆくまで堪能してください。

国産 生本まぐろの
 中トロ刺身 1,280円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 980円

国産 生本まぐろの刺身 780円

国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 980円

国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 980円

北海道
 自然の恵みいっぱい、
 大地と海が育んだ
 食材がめだつてます。

北海道産 本ししも 580円
 北海道産 明太子 580円
 北海道産 生ししも 780円
 オホーツク産 天然にかりて作る
 自家製でたまご醤油 480円
 中札内産 新鮮なアジ 480円
 札幌産 生たら 1,280円

北海道産 本ししも 580円
 北海道産 明太子 580円
 北海道産 生ししも 780円
 オホーツク産 天然にかりて作る
 自家製でたまご醤油 480円
 中札内産 新鮮なアジ 480円
 札幌産 生たら 1,280円

北海道産 本ししも 580円
 北海道産 明太子 580円
 北海道産 生ししも 780円
 オホーツク産 天然にかりて作る
 自家製でたまご醤油 480円
 中札内産 新鮮なアジ 480円
 札幌産 生たら 1,280円

北海道
 自然の恵みいっぱい、
 大地と海が育んだ
 食材がめだつてます。

ラーメンランチ 1,280円
 ラーメン 780円
 ラーメンランチ 1,280円
 ラーメン 780円

寿司

特上ぐさり 9貫盛り 1,880円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (2貫) 980円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (3貫) 1,280円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (4貫) 1,580円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (5貫) 1,880円

国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (2貫) 980円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (3貫) 1,280円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (4貫) 1,580円
 国産 生本まぐろの
 にぎり寿司 (5貫) 1,880円

日本各地
 選りすぐりの食材を
 「刺身」「煮」「焼」
 「揚げ」とあらゆる
 調理法で二丁料理人が
 心をこめて
 自慢の逸品をご用意。

北海道産 本ししも 580円
 北海道産 明太子 580円
 北海道産 生ししも 780円
 オホーツク産 天然にかりて作る
 自家製でたまご醤油 480円
 中札内産 新鮮なアジ 480円
 札幌産 生たら 1,280円

北海道産 本ししも 580円
 北海道産 明太子 580円
 北海道産 生ししも 780円
 オホーツク産 天然にかりて作る
 自家製でたまご醤油 480円
 中札内産 新鮮なアジ 480円
 札幌産 生たら 1,280円

<<新商品のご紹介（一部）>>



**【国産生本マグロの
中トロ刺身】**
¥1,280 (+税)

特有の酸味が感じられ、赤身と脂身のバランスが良く、程よい身のしまり具合をもつ国産生本マグロの中トロは、お刺身で頂くのが一番です。



【極上刺身3点盛り】
¥1,680 (+税)
「国産生本マグロの中トロ」「特大ボタン海老」「生うに」と、一丁自慢の品々を、贅沢に盛り合わせました。



**【国産生本まぐろの
にぎり寿司（4貫）】**
¥980 (+税)

素材の味を引き出し、深みを持たせてくれる赤酢を使用したこだわりのシャリが、生本マグロをさらに美味しくします。



【栞盛り 炙り生うに】
¥1,980 (+税)

木の香りも香ばしい栞に新鮮な、うにを盛り付け軽く炙ってご提供します。炙ることで特有の甘味が増す絶品です。



【特選おまかせ魚串三種盛り】
¥680 (+税)

「きんき」「北海道 鮭」等のバラエティ豊かな焼き魚を魚串として、食べやすく仕立てました。



**【ラーメンサラダ
-贅沢盛り】**
¥1,280 (+税)

北海道の庶民派ソウルフード“ラーサラ”に、うに、いくら、蟹つめをトッピングするなど、豪華バージョンをご用意しました。食べ応え十分な一皿です。



**【手造り
きんきの煮付け（半身）】**
¥780 (+税)

高級魚きんきを手軽に味わっていただけるお手頃サイズを用意しました。手造りの本格さは変わりません。