



VIA GROUP

2018年11月8日

ニュースリリース
報道関係各位

『魚や一丁』『鮭や一丁』『一丁まえ』全店にて、 【厳選素材 一丁の鍋】11/7（水）始まりました。

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（住所：東京都文京区
代表：窪田進）は、刺身居酒屋『魚や一丁』、かわり鮭とうまい肴『鮭や一丁』、
酒肴や『一丁まえ』全店において、11/7（水）より【厳選素材 一丁の鍋】をスタートいたしました。

【厳選素材 一丁の鍋】 ～ お腹からあったまる珠玉の5鍋 ～



●『アンコウと知床鶏の贅沢味噌鍋』

1,980円+税

アンコウの肝が溶け込んだコクのある味噌仕立て。
知床鶏にもよくしみて、味わい深い鍋です。

●『播磨産 牡蠣鍋』

1,780円+税

牡蠣と相性のよい、味噌仕立ての鍋。からだの
芯から温まります。

●『知床漁港の キンキ鍋』

2,480円+税

「キンキ」は、北海道の冬の味覚の魚です。脂が
のってコクのあるスープに仕上がります。

※鍋はいずれも2～3名様向けです。

刺身居酒屋『魚や一丁』、かわり鮭とうまい肴『鮭や一丁』、酒肴や『一丁まえ』 店舗ご紹介

- ◎『魚や一丁』 銀座本店、新宿三光町店、新宿西口店、新橋店、浦和店、
大森ベルポート店、大塚店、鶯谷店、町田店、東京日本橋店、大宮東口店、
横浜西口店、川崎砂子店、川崎日航ホテル店、新横浜店、札幌駅店、
南3条ルベサ店
- ◎『一丁まえ』 銀座コリドー店
- ◎『鮭や一丁』 秋葉原店

※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jpn.com/>
※ ご予約は各店にて承ります。



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

●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

■ 【厳選素材 一丁の鍋】ご紹介



『アンコウと知床鶏の 贅沢味噌鍋』

¥1,980 (+税)

アンコウの肝が溶け込んだコクのある味噌仕立て。知床鶏にもよくしみて、味わい深い鍋です。



『播磨灘産 牡蠣鍋』

¥1,780 (+税)

牡蠣と相性のよい、味噌仕立ての鍋。からだの芯から温まります。



『牡蠣とハマグリ的美酒鍋』

¥1,880 (+税)

ハマグリの出汁が効いたスープに、日本酒でコクをだし、牡蠣をぐらせる新しいうまみの鍋です。



『知床漁港の キンキ鍋』

¥2,480 (+税)

「キンキ」は、北海道の冬の味覚の魚です。脂がのってコクのあるスープに仕上がります。



『北海道名物 漁師の石狩鍋』

¥1,580 (+税)

北海道のご当地鍋。豪快に盛り付けた具材に、塩麴のコクが効いた濃厚な味噌鍋。

*店舗によって内容が異なる場合がございます。