

2019年1月18日

ニュースリリース

報道関係各位

## 豊かな海の恵みを味わい 一年の福を願う 一丁の『恵方巻』ご予約受付中！！

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（東京都文京区 代表：窪田 進）は、毎年ご好評をいただいております、海鮮具だくさんの手作り恵方巻4種を、今年も完全予約制にて販売いたします。

### 一年の福を願い、一丁の料理人一同が、ひとつずつ心をこめて巻きます。

北海道生まれの海鮮居酒屋として、都内、札幌を中心に17店舗を展開する刺身居酒屋『魚や一丁』、並びに酒肴や『一丁まえ』、かわり鮨とうまい肴『鮨や一丁』各店の自慢の調理人一同が、心をこめて1本1本手作りいたします。北海道産ほたてやいくら醤油漬けなど、一丁らしさを凝縮した逸品です。

### “特上豪華かに入『海鮮恵方巻』” 他計4種類



#### ●特上豪華かに入『海鮮恵方巻』【200本限定】

具材 ①たらば蟹 ②いくら醤油漬け ③とろサーモン  
④北海道産 ほたて ⑤煮穴子 ⑥とびっこ ⑦数の子  
⑧玉子焼 ⑨しいたけ甘煮 ⑩かんぴょう甘煮 ⑪胡瓜

・一本（レギュラーサイズ）： 2,500円（税込）

・小（ハーフサイズ）： 1,500円（税込）

#### ●一丁の『招福恵方巻』

具材 ①とろサーモン ②蟹ほぐし身 ③イカ ④茹でエビ  
⑤数の子 ⑥とびっこ ⑦玉子焼 ⑧しいたけ甘煮  
⑨かんぴょう甘煮 ⑩胡瓜

・一本（レギュラーサイズ）： 1,000円（税込）

・小（ハーフサイズ）： 600円（税込）

### 完全予約制 数量限定品は先着順にて販売終了

ご予約承り期間：即日～2019年1月29日（火）午後6時まで

お渡し日：2019年2月1（金）～3日（日）（注1）

ご予約受付：刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』、  
かわり鮨とうまい肴『鮨や一丁』の下記予約受付店舗（注2）

お支払い方法：商品との代金引換

大口のご予約受付&ご配達について：

大口のご予約分につきましては、都内23区に限りご配送も可能です。本社商品部までお問い合わせ下さい。

（注1）お渡し可能時間は店舗により異なります。ご予約の際にご確認下さい。

（注2）未実施店舗もございます。以下、「予約受付店舗情報」をご確認下さい。

### 予約受付店舗情報

#### 刺身居酒屋『魚や一丁』

銀座本店 / 新宿西口店 / 新宿三光町店 / 新橋店 / 東京日本橋店 / 鶯谷店 / 大塚店 /

大森ベルポート店 / 町田店 / 横浜西口店 / 川崎日航ホテル店 / 川崎砂子店 / 大宮東口店 / 浦和店

酒肴や『一丁まえ』 銀座コリドー店

かわり鮨とうまい肴『鮨や一丁』秋葉原店

\*札幌駅店 / 南3条ノルベサ店 / 新横浜店 での取扱はございません。

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

<<商品ご紹介>>

一丁が誇る調理人一同が心をこめて手作りました。

**招福**

一丁らしい10種の具材を  
たっふりと巻きました。  
手作りならではの  
美味しさです。

一丁の  
**招福恵方巻**

〈一本〉1,000円(税込)  
〈小〉600円(税込)

■具材  
①とろサーモン ②蟹ほぐし身 ③イカ④茹でエビ  
⑤数の子 ⑥とびっこ ⑦玉子焼⑧しいたけ煮  
⑨かんぴょう甘煮 ⑩胡瓜

■寸法  
(1本)長さ 約19cm×直径 約5cm(小)長さ 約9.5cm×直径 約5cm

(写真はイメージです)

**特上**

蟹にこだわる一丁ならではの  
贅沢な恵方巻です。  
二百本限りの  
数量限定です。

特上豪華かに入  
**海鮮恵方巻**

200本限り 〈一本〉2,500円(税込)  
〈小〉1,500円(税込)

■具材  
①たらば蟹 ②いくら醤油漬 ③とろサーモン  
④北海道産 ほたて ⑤煮穴子 ⑥とびっこ ⑦数の子  
⑧玉子焼 ⑨しいたけ甘煮 ⑩かんぴょう甘煮 ⑪胡瓜

■寸法  
(1本)長さ 約19cm×直径 約5cm(小)長さ 約9.5cm×直径 約5cm

(写真はイメージです)

<<商品写真>>



一丁の『招福恵方巻』



特上豪華かに入『海鮮恵方巻』