

2017年11月30日

ニュースリリース

報道関係各位

刺身居酒屋『魚や一丁』全店で 厳選素材“一丁の鍋” 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：東京都文京区関口 1-43-5 代表：窪田 進）は、刺身居酒屋『魚や一丁』全店において、**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” ～ お腹からあつたまる珠玉の6鍋 ～



● あん肝たっぷり 『あんこう鍋』

1,980 円+税

味噌仕立てのスープにあん肝が溶け込んだ濃厚な味わいの鍋です。

● 播磨灘産味噌仕立ての 『カキ鍋』

1,980 円+税

牡蠣に相性のよい、味噌仕立ての鍋。からだの芯から温まります。

● 豪華! 『キンキ鍋』

2,580 円+税

北海道では「きんき」の名で広く知られる魚キチジ。冬の時期は脂のりがよく、大変美味です。

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、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、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/>

※ ご予約は各店にて承ります。



※コースの実施状況は、店舗によって異なる場合がございます。お気軽に店舗までお尋ねください。

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

< “一丁の鍋” ご紹介 >



あん肝たっぷり 『あんこう鍋』

¥1,980 (+税)

味噌仕立てのスープにあん肝が溶け込んだ濃厚な味わいの鍋です。



播磨灘産味噌仕立ての 『カキ鍋』

¥1,980 (+税)

牡蠣に相性のよい、味噌仕立ての鍋。からだの芯から温まります。



舞の海監修 『海鮮塩ちゃんこ鍋』

¥2,580 (+税)

舞の海直伝のちゃんこ鍋は、具沢山の豪快鍋。コクのある塩味がくせになります。



豪華! 『キンキ鍋』

¥2,580 (+税)

北海道では「きんき」の名で広く知られる魚、キチジ。冬の時期は脂ののりがよく、大変美味です。



2色の 『つみれ鍋』

¥1,680 (+税)

黒コショウを効かせた粗挽き鶏つみれと生姜を効かせたいわしつみれ。あっさりスープで仕上げます。



北海道名物 『石狩鍋』

¥1,780 (+税)

北海道ご当地鍋。鮭とコーンを味噌味で。バターのコクで濃厚な味わいです。

*店舗によって内容が異なる場合がございます。