

2017年1月16日

ニュースリリース

報道関係各位

『刺身居酒屋 魚や一丁』 冬の味覚&一丁の鍋 フェア 1/16 (月) スタート

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（代表：窪田 進）は、1月16日（月）より、『刺身居酒屋 魚や一丁』各店において 一丁の鍋&冬の味覚フェア をスタートいたします。

厳選素材 一丁の鍋 全6種類



●北海道産真鱈と白子のみぞれ鍋 2,480円
あっさりとした和風だしに大根おろし、とろろ、柚子を入れたフワとろスープが美味です。

●豪華! きんき鍋 2,980円
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。

他

冬の味覚 鮎鱈・播磨灘産牡蠣・北海道産真鱈 特集



■鮎鱈
「あん肝たっぷりあんこう鍋」 1,980円
「あん肝天ぷら」 680円
「あんこうのとも和え」 680円
他

■播磨灘産牡蠣
「味噌仕立てのカキ鍋」 1,980円
「殻付きカキ 蒸し or 焼き」 380円/ケ
「瞬間スモーク カキのオイル漬け」 680円
他

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

●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

＜フェア商品 一例＞



【舞の海監修
海鮮塩ちゃんこ鍋】

¥2,580 (+税)

舞の海直伝の鍋を豪快に堪能。
塩スープがベースのスタミナち
ゃんこ鍋。海老・鮭・鱈・帆立が
入った、一丁ならではの海鮮ち
ゃんこです。



【あん肝天ぷら】

¥680 (+税)

あん肝を贅沢に、天ぷらでサク
ッと揚げました。



【あんこうのとも和え】

¥680 (+税)

あんこうの身と肝を和えた、
繊細な味は一丁ならではの味
です。ぜひ、お試しください。



【瞬間スモーク
カキのオイル漬け】

¥680 (+税)

ほんのりスモークの香りがする
カキのオイル漬け。日本酒、白
ワインに合います。



【真鱈白子ポン酢】

¥680 (+税)

北海道産真鱈の白子。自慢の逸
品です。



【十勝産ユリ根のかき揚げ】

¥780 (+税)

旬のユリ根をかき揚げに仕上
げました。ユリ根のホクホク
とした、食感をお楽しみくだ
さい。