

ニュースリリース  
報道関係各位

**『食彩厨房 いちげん』**  
**【今が旬。フェア】【薬膳火鍋フェア】 実施中です**

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源（東京都文京区関口1-43-5 新目白ビル 4F、代表：吉田 裕之）は、『食彩厨房 いちげん』各店にて、『今が旬。』『薬膳火鍋』各フェアを実施しております。

---- 『今が旬。』『薬膳火鍋』フェア ご紹介 ----

**【今が旬。フェア】**

さんまときのこ。秋の味覚を集めました。



**【薬膳火鍋 フェア】**

9種類のキノコのうまみが詰まった出し汁で、あぼ豚をしゃぶしゃぶに、薬膳風の香りでさらに美味しくしました。



**実施店**

【食彩厨房 いちげん】池袋要町店、武蔵浦和店、吉川店、中浦和店、南越谷店、上尾店、戸田店、戸田公園店、北戸田店、浮間店、南浦和店、新座店、北朝霞店、西船橋店、新松戸店、東松戸店、姉ヶ崎店、新鎌ヶ谷店



**お問い合わせ先**

●商品に関するお問合せ先●  
株式会社一源 商品本部  
TEL.03-5155-3239 FAX.03-5287-3137

●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)

## 【商品一例】

### <<薬膳火鍋フェア>>



#### 【9種のきのこあぼ豚の薬膳風鍋】

2,480円

ブラウンマッシュルーム、霜降りひらたけ、舞茸、白舞茸、エリンギ、しめじ、えのき茸、白きくらげ、きくらげの9種類のきのこのうまみが詰まった出し汁で、あぼ豚をしゃぶしゃぶ。薬膳風の香りで美味しさがUPします。

#### “あぼ豚”とは？

“あぼ豚”とは、アボカドオイルを飼料に加え、大切に育て上げたブランド豚。その肉質は驚くほど柔らかく旨みに富み、脂身にはアボカド由来のオレイン酸をたっぷり含む、健康にも配慮された栄養価豊かな豚肉です。

### <<今が旬。フェア>>



#### 【生さんまの塩焼き】

580円 (+税)

旬のさんまは塩焼きが一番うまいんです。レモンを絞ってさっぱりとお召し上がり下さい



#### 【生さんまの刺身】

580円 (+税)

脂のつてます！とろとした爽やかなうまみ。



#### 【生さんまのなめろう】

580円 (+税)

梅とさんまのなめろうです。海苔で巻いて食べると、秋の味覚が口の中に広がります。



#### 【5種のきのこの鉄鍋アヒージョ】

680円 (+税)

霜降りひらたけ、舞茸、白舞茸、エリンギ、ブラウンマッシュルームの5種のきのこが織り成す、シンプルだけどとまらない美味しさ。うまみを含んだオイルでパンも美味しい！



#### 【きのこのバター醤油】

680円 (+税)

白キクラゲ、霜降りひらたけ、舞茸、白舞茸、しめじとバター醤油の相性は抜群。ベーコンのアクセントが効いています。



#### 【霜降りひらたけのフリッター】

680円 (+税)

うまみをサクサク衣でコーティング。“黒七味” “バクチー塩” “山椒塩”の3種の塩が楽しいフリッター。

※地域および店舗により、価格・メニュー内容や器等が異なる場合がございます。また、店舗により掲載メニューを取り扱っていない場合がございます。詳しくは各店舗までお問い合わせ下さい。