

ニュースリリース
報道関係各位

『食彩厨房 いちげん』で“さんまフェア” 9月14日(木)スタートしました

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源（本社所在：東京都文京区関口1-43-5 / 代表取締役社長：吉田 裕之）は、『食彩厨房 いちげん』において、『さんまフェア』を9月14日(木)より開始いたしました。

--- 『今が旬。』さんまの美味しい季節になりました。 ---



高く澄み渡った秋の風の中、ひときわ恋しくなる味、それが香ばしくもジューシーな“秋さんま”。「食彩厨房 いちげん」他では、この時期、脂がのった“秋さんま”の美味しさを最大限引き出すために“塩釜焼き”をご用意しました。いっしょに塩で包んで焼き上げる秋野菜との旨みがお互いに染み込み合い、美味しさに深みが増します。その他にも、“秋さんま”を使ったメニュー、多数揃えました。

●さんまと秋野菜の塩釜焼き 980円

笹と昆布で挟んださんまを塩で包んで 30～40分、まるごとじっくり焼き上げたうまみたっぷりの塩焼きです。

●さんまとキノコの土鍋ご飯 880円

きのこと一緒に炊き上げたさんまごはん！だし汁をかけて食べると二度美味しい！メのご飯にお召し上がり下さい。

- さんまの塩焼き 480円
- さんま蒲焼の出し巻きたまご焼き 480円
- さんまの梅しそ揚げ 480円
- さんまの照り焼き和風ピザ 680円
- さんまの塩焼き 480円

※店舗によって、取扱い商品等が異なる場合がございます。詳しくは店舗までお問合せください。

実施店舗ご紹介

【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

**食彩厨房
いちげん**

※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jpn.com/>

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社一源 業態企画本部
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