

ニュースリリース
報道関係各位

『食彩厨房 いちげん』で “肉をつまもうフェア” 2/14 (水) 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：吉田 裕之）は、『食彩厨房 いちげん』18店舗において、『肉をつまもうフェア』を2/14（水）より実施中です。

肉をつまもう！ ～ジュワツと浸みる肉汁は、それがもうおつまみです！～



今年の冬の寒さは一段と厳しく、体も心も縮こまり気味ですが、こんな時だからこそ体の内側からバーンアップ！ガッツリお肉大好き「いちげん」から、“ちよっとつまめるお肉が、お酒のおいしさを引き立てる”ご提案です。チーズタッカルビから、ラムタンプロシエツト、ウエボスロトスまで、洋の東西を問わず、お酒にあうメニューが一堂に会しました。お食事以外の手軽なご利用でもお立ち寄り下さい。

【 オススメメニュー 】



**【ラムタン
プロシエツト】**
¥580 (+税)

コリコリとしたラムタンの食感をお楽しみ下さい。



**【はみでるベーコンの
とろけるチーズがけ】**
¥980 (+税)

存在感のある厚切りベーコンに熱々とろとろチーズをトッピングが最高！お席にて食べやすくカットいたします。

※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

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

食彩厨房
いちげん

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

<<商品の一例>>



【まだ話題の 鉄板チーズタッカルビ】

¥880 (+税)

「いちげん」にも遅れてきたブームです。辛く炒めた鶏肉と野菜に、チーズを絡めて食します。



【はみでるベーコンの とろけるチーズがけ】

¥980 (+税)

存在感のある厚切りベーコンに熱々とろとろチーズのトッピングが最高！



【牛ホルモンと キャベツの辛味噌炒め】

¥680 (+税)

ホルモンから出る旨みと辛味噌のマッチングが絶妙！



【ラムタン프로シット】

¥580 (+税)

コリコリとしたラムタンの食感をお楽しみ下さい。



【ウエボスロトス】

¥480 (+税)

スペイン語で直訳すると“潰れた卵、濃厚な黄身をポテトにつけて召し上がれ”の意。生ハムの塩味がアクセント。



【おつまみ肉味噌キャベツ】

¥380 (+税)

パリパリキャベツが甘辛い肉味噌と好相性。キャベツは温めることも出来ます。



【つまみになる肉手巻き】

¥480 (+税)

のりの香りと甘辛牛肉を胡麻油風味のご飯が受け止めます。これはもう酒の肴。



【塩ダレ ねぎねぎチャーシュー】

¥480 (+税)

香ばしく炙ったチャーシューとパンチのある塩ダレと、ネギの取り合わせが美味。



【さくさくやみつきチキン】

¥580 (+税)

全然辛い！これだけ食べても旨い唐辛子！がよく合います。