

ニュースリリース
報道関係各位

『食彩厨房 いちげん』で “冬の味覚フェア” 好評実施中です

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（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、『冬の味覚フェア』を好評実施中です。

食彩厨房 『いちげん』で冬の味覚。～旬の刺身から中華料理まで～



ブリ、蟹、牡蠣…。冬に美味しい食材を、『いちげん』が一番美味しい！と考える調理法でお届けいたします。『いちげん』だから、**和も洋も中も**すべて本格的！

期間限定で復活した人気メニュー「**超大判牛タンステーキ**」と、このパーティーズーンに、シーンを盛り上げてくれる「**鶏やみつき半身揚げ**」もご用意しました。

***テイクアウト OK!!**



【鶏やみつき 半身揚げ】

ポテト付 ¥780 (+税)

数種類のスパイスをブレンドした「いちげん」独自のやみつきパウダーをまぶした鶏の半身肉を、サクサク衣で包みました。半身肉を丸ごと揚げるからこそ出るジューシー感をお楽しみ下さい。



期間限定！ 【超大判 牛タンステーキ】

¥1,580 (+税)

人気メニューの限定復活。この機会に丸ごとスライス牛タンを是非お召し上がり下さい。

※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>>

和



【旬ぶりの刺身
山葵おろし】

¥580 (+税)

新鮮な旬のぶりをお刺身で。山葵をまぜた大根おろしをたっぷりのせてピリッと美味しく。

和



【旬ぶりカマ焼き】

¥780 (+税)

数量限定商品。脂ののったカマは焼きが一番。

和



【旬ぶり大根】

¥480 (+税)

じっくり煮込んだ大根にぶりのうまみがたっぷりと。アツアツの定番煮物。

洋



【カニクリームコロッケの
カニカマのせ】

¥480 (+税)

カニのクリームコロッケにカニカマをのせて、タルタルソースで美味しく仕上げました。

洋



【カニ味噌ピザの
カニカマのせ】

¥680 (+税)

カニ味噌をソースにしたコクのあるピザです。カニカマをのせてうま味を凝縮しています。

洋



【牡蠣ときのこの
オープン焼き】

¥580 (+税)

オリーブオイルでアツアツに仕上げました。バゲットと一緒に召し上がり下さい。

中



【牡蠣と青菜の
オイスター炒め】

¥680 (+税)

旬の牡蠣と青菜をオイスターソースで和えました、

中



【もちもち鉄板蟹入り餃子】

¥480 (+税)

もちもち皮の蟹入り餃子を鉄板焼きにしてアツアツでご提供します。