

～『地酒とそば・京風おでん 三間堂』～  
**伝統的な製法にならない自社工場にて1枚1枚手作りで仕上げた  
“干物メニュー” 提供開始**  
2013年8月21日（水）～

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小柳直之）は、「地酒とそば・京風おでん 三間堂」の関東全店にて2013年8月21日（水）より『干物メニュー』の提供を開始いたします。

本商品は、三浦半島の海に近い自社工場で、伝統的な製法にならって一枚一枚丁寧に作り上げております。素材の旨味が豊かに広がる自慢の手作り“干物”をお気に入りのお酒と共に是非ご賞味ください。

**＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞ 干物メニュー【関東】**

■展開開始日： 2013年8月21日（水）～

■展開店舗： 「地酒とそば・京風おでん 三間堂」関東全店（19店舗）

■メニュー：

【さば】	819円
【さんま】	504円
【めばる】	609円
【あじ】	714円
【えぼ鯛】	714円
【かれい】	714円（全て税込）



自社工場で作られた伝統的な製法にならって  
一枚一枚丁寧に作り上げました。

**＜『神奈川キッチンセンター』概要＞**

- ・建設・運営： 株式会社コロワイドMD
- ・事業内容： 株式会社コロワイドグループ内の飲食チェーンおよび外部企業に対する各種食料品の製造・加工・販売
- ・所在地： 横須賀市佐原2-2-2
- ・敷地面積： 約17,700㎡（建築面積 約5,600㎡）
- ・建物規模： 鉄骨造2階建、高さ約11.5m（述べ床面積 約7,200㎡）
- ・操業開始： 2011年9月27日（火）

**＜地酒とそば・京風おでん 三間堂＞**

産地直送の旬の素材を生かした和風料理を、精魂こめてお出ししております。吟味された素材と確かな技でつくり上げた京風おでんは、昆布出汁に素材の旨みが染みわたる自慢の逸品です。そしてこだわりの料理と自慢の地酒を楽しんだら、三間堂の名物そばでめくくりを。これが三間堂の贅沢な楽しみ方です。

～本件に関するお問い合わせ先～  
株式会社コロワイド東日本 広報担当：稲葉・瀧川  
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977