

報道関係者各位

2022年5月23日  
株式会社一家ホールディングス

日本酒とあて巻きをリーズナブルに楽しむ人気の寿司酒場の3店舗目をオープン  
『寿司トおでんにのや 大前店』2022年5月30日(月)オープン!  
(オープン記念) 当店のOPEN チラシをお持ちのお客様におすすめ日本酒をグラスで1杯サービス!

株式会社一家ホールディングスの連結子会社である株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎 以下当社）が運営する、日本酒とあて巻き寿司をリーズナブルに楽しむことができる寿司酒場『寿司トおでんにのや』の3店舗目となる「寿司トおでんにのや 大前店」を、2022年5月30日(月)にオープンいたしますのでお知らせいたします。オープン記念として、当店のOPEN チラシをお持ちのお客様におすすめ日本酒をグラスで1杯サービスいたします。



#### ■寿司酒場『寿司トおでんにのや』特徴

店内には短時間や少人数でのご利用に適した立ち飲みカウンターと、ゆっくりお食事を楽しめるテーブル席を設けており、ご利用人数や用途によって使い分けが可能です。

お料理はお一人様ずつ小分けでご提供できるメニューを豊富にご用意しているほか、ドリンクは和食と相性が良い「日本酒」にフォーカスし、全国から様々な銘柄を取り寄せ、日替わりでご提供しています。2021年4月12日(月)に1号店目となる『寿司トおでんにのや 有楽町店』、2022年4月8日(金)に2号店目『寿司トおでんにのや 船橋店』オープンし、大変ご好評をいただいております。この度3店舗目を出店する運びとなりました。



『寿司トおでんにのや』は、当社の創業ブランドである「こだわりもん一家」で培ってきた仕入れ先様や市場の皆様とのパートナーシップで、生鮮魚介類や旬野菜、厳選した地酒を取り寄せることができ、日替わりで充実したメニューをご用意しているため、何度足を運んでも飽きがこないメニューを実現しています。また、ほとんどの料理をお店で手作りしているため、お客様に出来立ての美味しいお料理をご提供できると同時に、料理長がお酒とのマリアージュを楽しめるような味のひと工夫を加えています。中でもおすすめは酒のつまみにもなるリーズナブルな「あて巻き寿司」。思わずお酒が進んでしまうバラエティ豊かで個性的な寿司をご用意しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281  
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

## ■『寿司トおでん へのや』メニュー一例

【あて巻き寿司各種】180円～(税込198円)～



酒のあて(肴)になる巻き寿司をバラエティ豊かにラインナップ。名物「へのや巻き」は生雲丹やいくら、蟹身などを贅沢に乗せた寿司飯をおしゃれな小鉢に入れ、ご自身で卵黄醤油漬けと混ぜ、手巻きにして召し上がっていただく一品です。

その場で出来たての手巻き寿司を味わうことができ、ご自身で仕上げさせていただく楽しさも感じていただけます。

【焼きあご出汁のおでん】1品100円(税込110円)～



あごだしの原料であるトビウオは、海上を飛ぶように泳ぐため、雑味の原因になる脂肪分が他の魚より少なく、スッキリとした上品な味のお出汁が取れます。焼くことで旨味が凝縮され、香ばしい香りもまとった深みのあるお出汁になり、季節を問わずお楽しみいただけます。

中でもお店で手作りしている「がんも」や「しんじょう」「つみれ」が特におすすめです。

【お造り5種盛り合わせ】1人前500円(税込550円)



鮮魚を市場からの買い付けるのはもちろんのこと、長年お付き合いがあり、信頼関係を築いてきた仕入れ先様から仕入れる鮮魚は、質が良く、希少なものも仕入れることができます。

そのため『寿司トおでん へのや』では、ハイクオリティでありながらリーズナブルな価格でお客様にお造りを楽しんでいただくことができます。

【日本酒各種】半合380円(税込418円)～



『寿司トおでん へのや』では、寿司や和食に合う日本酒を豊富にラインナップしています。

半合でご提供するためリーズナブルな価格で注文することができ、おひとり様でのご利用でも気軽に日本酒を楽しんでいただきたり、数種類の日本酒を一度に楽しんでいただけます。日本酒人気は年々高まっており、ラベルデザインもこだわっているものが多く、ご提供する際は日本酒のボトルを目の前までお持ちし、味覚だけでなく視覚でも日本酒を楽しむことができます。 ※ラインナップは入荷状況により異なります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281  
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

## 【店舗情報】

店名 : 寿司トおでんにのや 大前店  
オープン日 : 2022年5月30日(月)  
住所 : 東京都港区芝大門 1-15-1 第三高千穂ビル 1F  
アクセス : 都営大江戸線 大門駅 A5 番出口 徒歩 1分  
都営浅草線 大門駅 A5 番出口 徒歩 1分  
JR 浜松町駅 北口 徒歩 5分  
都営三田線 御成門駅 徒歩 7分  
TEL : 03-6452-8771  
営業時間 : 16:00~23:00 (LO 23:00)  
定休日 : 不定休日あり(年末年始など)  
詳しくは店舗までお問い合わせください  
席数 : 41席 (カウンター10席、テーブル席31席)  
面積 : 20.70坪  
平均予算 : 3,500円~3,800円  
※スマホ決済PayPayもご利用いただけます

## 【一家ダイニングプロジェクト概要】

◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト  
◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F  
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F  
◇代表者 : 武長 太郎  
◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業  
◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 神奈川 直営 71 店舗 婚礼施設 1 施設(2022年3月末現在)  
◇設立 : 1997年10月27日  
◇資本金 : 3,000万円 (2022年3月末現在)  
◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業を運営する創業 20 年の「日本一のおもてなし集団」です。「屋台屋 博多劇場」「大衆ジギスカン酒場ラムちゃん」「韓国屋台ハンサム」等の他業種飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなしの心」を武器にブライダル事業へ参入。東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を設立し、ウェディング総合情報サイト「みんなのウェディング」の結婚式場口コミランキングでは、料理部門は 5 年連続第 1 位を受賞、他 5 部門でも第 1 位を受賞(2021 年 12 月 7 日時点)した人気式場を運営しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 広報 : 片岡 有紀子 携帯 : 080-4186-2281  
TEL : 03-5402-4700 FAX : 03-5402-4702 MAIL : y.kataoka@ikkadining.co.jp