



デリバリー専門店新業態 オムライス専門店「オムライス厨房」、天井専門店「壺の天ぷら」、 懐かしのおべんとう「日の壺食堂」が3月2日より順次オープン

株式会社第一興商は、本格的な味をご自宅で気軽にお楽しみいただけるデリバリー専門店として、オムライス専門店「オムライス厨房」（読み：おむらいすちゅうぼう）を3月2日に、天井専門店「壺の天ぷら」（読み：いちのてんぷら）を3月9日に、懐かしのおべんとう「日の壺食堂」（読み：ひのいちしょくどう）を3月12日にオープンします。



「オムライス厨房」は、大玉の卵3個をバターとチーズでふわとろに仕上げ、食欲そそるガーリックライスの上に乘せたオムライス専門店です。“ふわとろ卵のガーリックオムライス 3種野菜の完熟トマトソース”は、なすやパプリカなどの野菜がごろごろ入ったトマトソースが絶品です。“さつまいも豚のロースカツとふわとろ卵のガーリックオムライス デミグラスソース”は、さつまいも三元豚のロースカツを大胆に乗せたボリューム満点の一品です。

「壺の天ぷら」は、たまりしょうゆと本醸造しょうゆの2種類のしょうゆ、かつおぶし、りんごをふんだんに使用した、甘辛くすっきりとした秘伝のタレが自慢の天井専門店です。大海老、舞茸、さつまいも、なす、大葉が入った“大海老入り天井”や、カニやウナギが入ったぜいたくな一品“蟹、鰻入り豪華海鮮天井”など、こだわりのメニューが豊富です。なお、天井にお好みの天ぷらを追加できるほか、天ぷら単品の注文も可能です。

「日の壺食堂」は、生姜の香り豊かな鶏肉がごろごろ入ったかしわむすび、だしたっぷりのだし巻き玉子、少し甘めのジューシーな唐揚げ、お漬物を竹皮で包んだ昔懐かしいお弁当の専門店です。唐揚げが3つ入った“日の壺食堂定番！から玉結び弁当”や、自家製のタルタルソースがアクセントの“ごろごろ具材のタルタルソース から玉結び弁当”などをご用意しました。

当社は、昨年9月に唐揚げ専門店「壺の唐揚げ」をオープンして以来、デリバリー専門点を順次増やしてまいりました。デリバリーサービス「Uber Eats」と「出前館」にてご注文いただけます*。今後も既存店舗の厨房を有効活用し、お客さまのニーズに合わせたサービスを提供することで、新規顧客の開拓に努めます。

* Uber Eats、出前館は会員登録が必要です。Uber Eatsのみ、出前館のみ対応の店舗もございます。

NEWS RELEASE

■メニュー一例 ※価格は全て税込

オムライス専門店「オムライス厨房」24店舗



ふわとろ卵のガーリックオムライス
980円



ふわとろ卵のガーリックオムライス
3種野菜の完熟トマトソース
1,270円



さつまいも豚のロースカツとふわとろ卵の
ガーリックオムライス
1,640円

天丼専門店「壺の天ぷら」19店舗



大海老入り天丼
1,210円



蟹、鰻入り豪華海鮮天丼
2,120円



6種の野菜を楽しむ野菜天丼
1,070円

懐かしのおべんとう「日の壺食堂」32店舗



日の壺食堂定番！から玉結び弁当
750円



ごろごろ具材のタルタルソース
から玉結び弁当
850円



手作りから玉セット(5個)
800円

■関連サイト

Uber Eats : <https://www.ubereats.com/>

出前館 : <https://demaie-can.com/>

*各店舗の詳細は、Uber Eats、出前館よりご確認ください。

参考：デリバリー専門店一覧（店舗数／開店日）※3月1日現在

- ・脈々と受け継がれた秘伝の味「壺の唐揚げ」（44店舗／2020年9月）
- ・こだわりのお米で炊く絶品釜飯とおばんざい「壺の釜飯」（8店舗／2020年9月）
- ・台湾まぜそば専門店「壺のまぜそば」（3店舗／2020年10月）
- ・インド人に教えてもらった秘伝のカレー「スパイスキーマカレー」（8店舗／2020年12月）
- ・名古屋発！B級グルメ台湾焼きそば「台湾夜市」（44店舗／2020年12月）
- ・ごはんが進む！チキン南蛮専門店「チキン南蛮本舗」（48店舗／2021年1月）
- ・台湾屋台料理専門店「台北キッチン」（3店舗／2021年1月）
- ・焼き肉弁当専門店「壺の巧」（46店舗／2021年1月）
- ・大山鶏使用 焼き鳥&焼き鳥重専門店「壺の鶏将」（20店舗／2021年2月）
- ・ミートソースパスタ専門店「東京ミートソース」（15店舗／2021年2月）