



**巣ごもり生活を多彩なデリバリーで応援！
牛タンハンバーグ弁当専門店「TOKYOハンバーグ厨房」を5月29日、
タコライス専門店「東京タコラボ」を6月1日、
創業60年の目利き 焼き魚弁当「築地 岩田」を6月2日、新業態続々オープン！**

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、牛タンハンバーグ弁当専門店「TOKYOハンバーグ厨房」を5月29日に、タコライス専門店「東京タコラボ」を6月1日に、創業60年目の目利き 焼き魚弁当「築地 岩田」を6月2日にオープンします。
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*。



牛タンハンバーグ弁当専門店
「TOKYOハンバーグ厨房」



タコライス専門店
「東京タコラボ」



創業60年の目利き 焼き魚弁当
「築地 岩田」

※写真はイメージです。

「TOKYOハンバーグ厨房」は、粗挽きの牛タン挽肉を練り込んだジューシーな牛タンハンバーグ専門店です。お勧めメニューは「牛タンハンバーグ弁当 シャリアピンソース」。飴色に炒めた玉ねぎをたっぷり使用した特製シャリアピンソースは200gのハンバーグのうま味を引き出します。特製ソースは、他にも定番のネギ塩ソース、ガーリックバターソース、トマトソースの全4種類。目玉焼きや唐揚げ、クリームコロッケなどを組み合わせたバラエティ豊かなメニューが選べます。

「東京タコラボ」は、程よい酸味と辛さの自家製サルサソースがカレー風味のタコスミートを引き立てる、沖縄定番のタコライス専門店です。「粗挽きミートのやみつきタコライス」をベースに相性抜群の温玉、アボカド、たっぷりチーズなどをトッピングした豊富なメニューをご用意しています。これからの暑い季節にぴったりな、クセになるおいしさをお届けします。

「築地 岩田」は、創業60年の仲卸店・築地 岩田より仕入れた焼き魚弁当専門店です。選りすぐりの鮮魚はひと切れずつ厚めに手切りすることで、焼いたときに余計な水分が飛ばず、うま味が残りふっくらと仕上がります。中でも「特選焼き魚弁当 銀鮭の西京焼き」は、厳選した脂の乗った銀鮭を、ほんのり甘い味噌の風味と香ばしさを味わえる逸品です。目利きが選んだ素材本来の味をご堪能ください。

当社は、昨年9月に唐揚げ専門店「壱の唐揚げ」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。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

牛タンハンバーグ弁当専門店「TOKYOハンバーグ厨房」7店舗 2021年5月29日オープン

実施エリア

仙台/大宮/浜松町/大崎/横浜/大阪本町/岡山



牛タンハンバーグ弁当 シャリアピンソース
1,440円



牛タンハンバーグ弁当&目玉焼き弁当 完熟トマトソース
1,490円



牛タンハンバーグ&唐揚げ弁当 ネギ塩ソース
1,590円

タコライス専門店「東京タコラボ」26店舗 2021年6月1日オープン

実施エリア

札幌/仙台/宇都宮/大宮/秋葉原/日比谷/八重洲/新宿/上野/品川/大崎/渋谷/恵比寿/池袋/府中/調布/新横浜/関内/
新潟/名古屋/四条河原町/梅田/天王寺/岡山本町/博多/熊本



粗挽きミートのやみつきたこライス
890円



粗挽きミートの温玉たこライス
990円



粗挽きミートの温玉&アボカドたこライス
1,140円

創業60年目の目利き 焼き魚弁当「築地 岩田」11店舗 2021年6月2日オープン

実施エリア

大宮/八重洲/赤坂/新宿/品川/大崎/名古屋/京都/岡山本町/広島/博多



特選焼き魚弁当 銀鮭の西京焼き
2,200円



特選焼き魚弁当 鰯の醤油漬け焼き
2,200円



あさり御飯の特選焼き魚弁当
鯖の酒粕漬け焼き 2,400円

※写真はイメージです。

■関連サイト

デリバリー専門店一覧: <https://dkdining.com/lp0527/index.html>

※政府や各自治体からの要請などにより、オープン日は変更になる場合があります。