

#On The Dish

“しあわせが出逢うテーブル。”をテーマにした WDI の EC ショップ「#On The Dish」 創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」の精肉取り扱いを開始

販売開始：2022年9月13日（月）13時～

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI（以下、WDI GROUP）が展開する自社オンラインショップサイト「#On The Dish」は、創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」の精肉商品販売を9月13日（火）13時より開始します。「ちんや」独自の基準により厳選、熟成した「適サシ肉」（商標登録）のすき焼きセット、すき焼き用肉折り詰めをラインナップしました。これから迎える敬老の日や、大切な人へのご贈答品、また、年末のお歳暮などにぜひご利用ください。



「ちんや」は、1880年（明治13年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903年（明治36年）すき焼きの専門店に。その料理へのこだわり、味、クオリティから、何世代にもわたり、多くのお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきました。開店以来、こだわり、探求してきたのは「美味しさ」です。脂肪の量が4等級であること、肥育期間や脂肪の融点やサシの入り方など独自の基準を設け、サシの入り方が過剰でない“適度な霜降肉”を、商標登録（登録第5980224号）した「適サシ肉」として提供しています。

このたび、「#On The Dish」で販売を開始するアイテムも、この「適サシ肉」によるすき焼きセット、すき焼き用肉折り詰めとなり、身の旨味と脂の甘味のバランスと熟成による香りの良さが絶妙な適サシ肉を、ご自宅でも存分に味わえる特別な内容となっています。

WDI GROUP のコーポレートスローガンでもある「しあわせが出逢うテーブル。」をテーマに、あらゆるシーンで様々な食文化との出逢いをご自宅で体験できる「#On The Dish」ラインナップが、「ちんや」参加により、さらに充実しました。ぜひ、「#On The Dish」サイトへご来店ください。

■「#On The Dish」老舗すき焼き店「ちんや」新規追加商品 概要

販売開始：2022年9月13日（火）13:00～

URL：<https://onthedish.wdi.co.jp/>

- 新アイテム：
- ・ すき焼き用熟成適サシ肉折詰（割り下付き）【冷蔵便】 13,800円（税込） ※上画像左
【内容】黒毛和牛すき焼き用（サーロイン400g）、割り下
※要冷蔵、消費期限は出荷日を含めて4日間、注文日4日後以降での指定日配送可能
 - ・ 熟成適サシ肉すき焼きセット（約2人前）【冷蔵便】 15,800円（税込） ※上画像右
【内容】黒毛和牛すき焼き用（サーロイン400g）、干住葱、春菊、椎茸、白滝、焼豆腐、車麩、割り下
※要冷蔵、消費期限は出荷日を含めて4日間、注文日4日後以降での指定日配送可能

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「#On The Dish」 とは

「#On The Dish」は、「ウルフギャング・ステーキハウス」、「カプリチオーザ」、「ハードロックカフェ」など、国内外の有名ブランドを展開するWDI GROUPが手掛けるオンラインショップ。「しあわせが逢うテーブル。」をテーマに、日常から特別な日など、あらゆる食事のシーンで笑顔溢れる「豊かな食事の楽しみ方」をコンセプトに、さまざまな食文化との出逢いを体験いただける商品を取り揃えています。

商品は、国内外のレストランで腕を磨いたシェフがメニューを開発、レストランで味わうのと同じ本格的な味を追求し、冷凍食品として再現しました。

調理工程はとてもシンプル。簡単な加熱だけで OK なので、平日のサクッとご飯や、家族と過ごす週末のゆっくりご飯からお祝い事、ホームパーティ、グランピングなど、様々なシーンでご利用いただけます。ひと手間かけて、レストランのような彩りを楽しむのもおすすめです。

< 「#On The Dish」 URL : <https://onthedish.wdi.co.jp/> >



■ ちんや 浅草本店

「ちんや」は、1880年（明治13年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903年（明治36年）すき焼きの専門店となりました。その料理へのこだわり、味、クオリティから、何世代にもわたり、多くのお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきました。

店舗の老朽化、世界情勢などの影響から、2021年8月に一時休業したものの、2022年3月18日（浅草の誕生日）に、その「伝統」「こだわり」を絶やすまいと、「浅草本店」として、旧店舗から少し離れた隅田川を望む江戸通り沿いへ移転し再オープンを果たしました。

開店以来、こだわり、探求してきたのは「美味しさ」。「ちんや」のすき焼きは、最初に千住葱の香りをまとわせたお肉から召し上がっていただきます。その後は、食材にこだわった「ザク」と一緒に、少し甘めに仕上げた割り下で、すき焼きを存分にお楽しみいただきます。コースでは、季節ごとに四季を味わえる先付け前菜を提供、すき焼きだけでなく、しゃぶしゃぶのコースもご用意しております。

また、併設する「精肉ちんや」では、「適サン肉」をはじめ、店舗でカットしたお肉や「牛肉のしぐれ煮」などを販売しています。

店舗所在地：東京都台東区花川戸 2-16-1 / TEL 03-3841-0010

オフィシャルサイト：<https://chinya.co.jp/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp