

平成 29 年 5 月 22 日
株式会社一家ダイニングプロジェクト

「日本一のおもてなしプロデュース集団」を目指す一家ダイニングプロジェクト 5/26 日(金)『こだわりもん一家 渋谷店』オープン

【20 周年記念】オープンから 20 日間 全額金券キャッシュバック

場所：ヒューリック アンニュー 7F（住所：東京都渋谷区宇田川町 31-1）

<http://www.ikkadining.co.jp/>

外食事業とプライダル事業を手掛けるおもてなしプロデュース集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：東京都港区、代表取締役社長：武長太郎、以下当社）は、“第 2 の我が家”をコンセプトにした「こだわりもん一家」の 12 店舗目となる『こだわりもん一家 渋谷店』を、2017 年 5 月 26 日(金)同日グランドオープンの商業施設「HULIC & New SHIBUYA ヒューリック アンニュー」（渋谷区宇田川町）内にオープンします。



当社は、今年の 10 月で創業 20 周年を迎えることとなりました。今後日本一のおもてなしプロデュース集団となることを目指し、当社の創業ブランドである「こだわりもん一家」を、渋谷に初出店致します。

なお、創業 20 周年を記念し、オープン(5/26)から 20 日間、全額金券キャッシュバック(利用時は 5,000 円以上の食事でお 1 人様 2,000 円オフまで使用可能 利用期間：6/15～11/30)を行います。また、営業時間中に行われるタイムセール※の様子を SNS でライブ配信して下さったお客様には、新鮮なお刺身を無料でご提供致します。※当日仕入れた最も新鮮なお魚を、料理長がその場でさばき、格安でご注文頂ける時間限定のイベントです。

出店先は同日グランドオープンする、渋谷区宇田川町の商業施設「HULIC & New SHIBUYA ヒューリック アンニュー」です。

「新業態」や「渋谷初」のテナントを集積した当ビルの近隣には、IT・クリエイター企業やアパレル企業などが多く、新しいものや流行に敏感なオフィスワーカー等の来店を見込んでいます。

<こだわりもん一家の特徴>

・女将によるおもてなし

オープンキッチンとカウンター席の合間に畳を敷き、着物の女将が一組様一組様に旬の食材の召し上がり方の説明や、料理のお取り分けなど心温まるおもてなしで、居酒屋にいながらもワンランク上の接客を感じていただけます。

・全国の“うまいもん”にこだわる



北は北海道、南は九州・沖縄から取り寄せた生鮮魚介類やおぼんざい、大鍋、炉端焼きなど、素材本来のおいしさを追求し、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。

<こだわりもん一家渋谷店のこだわり>

- ・お通し……………こだわりの塩や味噌でいただく日替わりの季節野菜
- ・刺身盛り合わせ……自家製醤油でいただく日替わりの鮮魚(10種類)
- ・炉端焼き……………日本全国、厳選素材を使った炉端焼き
- ・調味料……………木桶で仕込んだ千葉県佐原の下総醤油、野菜ソムリエが作った旨味万能ダレ「味禅」
山椒をきかせた京都「祇園」の黒七味など



【新店基本情報】

店名 : こだわりもん一家渋谷店
オープン日 : 5月26日
住所 : 東京都渋谷区宇田川町 31-1 ヒューリック アンニュー7F
(ビルHP: <http://www.annew.jp/>)
アクセス : 渋谷駅徒歩 5 分
Tel : 03-6427-8613
営業時間 : 17時~24時(L O 23時30分)
※変動する可能性有
定休日 : 不定休日あり
席数 : 75 席
面積 : 40 坪
平均予算 : 3,500 円 (通常平均) 4,000 円 (宴会平均)



炉端 蒸焼 大鍋

【一家ダイニングプロジェクト 会社概要】

- ◇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 直営 37 店舗 婚礼施設 1 施設(平成 29 年 4 月現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 1 日(平成 9 年)
- ◇資本金 : 1 億 2420 万円
- ◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

外食事業とブライダル事業で年間 54 億円を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなしプロデューズ集団」です。リピート率が 70%を超える「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。海外進出 1 号店としてホノルルへ出店した和風ラーメン「GOLDEN PORK (黄金の豚)」はハワイ州最大の日刊新聞『Star Advertiser』で 4 つ星を受賞し、大ヒット店舗となりました。2012 年に、外食事業で培った「おもてなし力」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立 5 年で挙式組数が年間 550 組 (1 チャペル 3 バンケット) という人気式場を作り上げました。今後は、旅館再生やホテルなどの宿泊ビジネス、更には積極的な海外展開も視野に入れ、「日本のおもてなしを世界に発信するリーディングカンパニー」を目指して参ります。