

報道関係者各位

2019年7月1日
株式会社一家ダイニングプロジェクト

“第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家 夏のおすすめ旬彩メニュー 第2弾のご提供を開始！

<https://kodawarimonikka.com/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、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）は、“第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家で、7月1日(月)より夏のおすすめ旬彩メニュー第2弾のご提供を開始いたします。こだわりもん一家は旬の食材にこだわり、旬彩メニューは45日に一度のペースで変更しお客様へ提供してまいります。ぜひお召し上がりください。

【夏のおすすめ旬彩メニュー第2弾 全7品】



【焼きトマトとずわい蟹の
割ポン酢掛け】480円(税抜)

軽く炙ったトマトにずわい蟹・生湯葉を豪快にのせた贅沢な逸品です。鰹出汁とポン酢を合わせた割ポン酢でどうぞ。



【京都 万願寺唐辛子
天ぷら or 焼き】580円(税抜)

京都の伝統野菜のひとつ『万願寺唐辛子』を、天ぷら、焼き、どちらかお好みの調理法でお召し上がりいただけます。



【とうもろこしのバター醤油磯辺焼き】
530円(税抜)

たっぷりのとうもろこしとすり身を合わせた自家製のもち真丈です。プチプチとした食感とバター醤油の相性抜群です。



【氷温熟成黒豚と山わさびの網焼き】
930円(税抜)

氷温で熟成された黒豚をじっくり焼き上げました。山わさびの醤油漬と一緒に召し上がり下さい。



【夏うなぎの卵とじ】
1,280円(税抜)

栄養満点のうなぎの蒲焼きと、牛蒡と一緒に卵でとじました。この夏おすすめの逸品です。



【花椒旨辛びびん麺】630円(税抜)

コシのある細麺に自家製の旨辛ダレを絡めました。花椒の香りとしびれる辛さが癖になります。

<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 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp



【マンゴー杏仁プリン】 350 円(税抜)

旬のマンゴーを使用した滑らかな手作りプリンです。
デザートにぜひお召し上がりください。

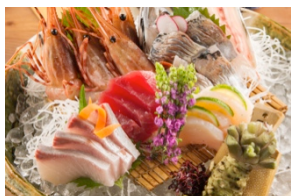
【こだわりもん一家の特徴】

・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、女将(着物を着た女性スタッフ)が一組様一組様に旬の食材のお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旬野菜の素材本来のおいしさを追求し、大鍋、炉端焼きなど、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。全国各地の蔵元から厳選した焼酎・地酒を取り寄せ、お料理と合わせて楽しんでいただけます。

【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 直営 56 店舗 婚礼施設 1 施設(2019 年 3 月末現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 27 日
- ◇資本金 : 3 億 6617 万円 (2019 年 3 月末現在)
- ◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間 70 億円(2019 年 3 月期)を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなし集団」です。アプリ会員数が 30 万人を超える「屋台屋 博多劇場」、「こだわりもん一家」等の飲食店を運営。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 7 年で日本最大級の結婚準備クチコミ情報サイト「ウエディングパーク」の「東京都の結婚式場 総合ポイントランキング」で第 1 位を獲得(2019 年 3 月 1 日時点)する、人気式場を作り上げました。今後は、おもてなしに関わる様々な事業展開も視野に入れ“おもてなしのリーディングカンパニー”を目指して参ります。

<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 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp