

“九州博多の屋台村”をコンセプトにした「屋台屋 博多劇場」 グランドメニューリニューアル!!

<https://hakatagekijo.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）が運営する“九州博多の屋台村”をコンセプトにした「屋台屋 博多劇場」では、過去に大変人気があったメニューや、リピーターのお客様のお声を反映し、グランドメニューに新たに7品を追加しリニューアルいたしました。今後も今まで以上に屋台屋 博多劇場を楽しんでいただくためメニューをブラッシュアップし、さらなる顧客満足度向上を目指してまいります。

【新たにグランドメニューに加わった7品】



【博多とり皮串】1本 150円(税抜)

以前期間限定で登場し、大好評だったとり皮串がグランドメニューの仲間入り！表面はカリッと、中はモチツとした食感をお楽しみください！



【いかのごろわた焼き】580円(税抜)

過去の人気メニューが復活しました！肝醬油を絡め、濃厚で旨味を感じることができる逸品です。



【アジフライ】380円(税抜)

リピーターのお客様の声にお応えし、魚介メニューがまた新たにグランドメニューに仲間入り。サクサクのアジフライです。



【もんじゃサラダ】480円(税抜)

ご宴会メニューで大変好評だったもんじゃサラダがグランドメニューに加わりました！紅生姜、千切りキャベツ、マヨネーズなど懐かしのもんじゃをイメージしました。

＜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



【辛葱炙りチャーシュー】 480 円(税抜)

香ばしく炙ったチャーシューの上にピリッと辛い葱を乗せました。お酒が進む逸品です。

【小松菜ナムル】【冷やしトマト】 各 180 円(税抜)

人気の 180 円小鉢メニューに新しい 2 品が加わりました。

<屋台屋 博多劇場の特徴>

■屋台屋 博多劇場看板メニュー 鉄鍋餃子

お店で毎日手包みし、肉の旨みと野菜の甘みを閉じ込め、鉄鍋で焼き上げた餃子は、外はカリッと皮はモチッと中はジューシー。ご来店されるお客様のほとんどが注文される看板メニューです。

■元気、活気、笑顔溢れる屋台酒場

中洲の屋台村を完全再現。祭り囃子を BGM に、粋の良いスタッフが創る熱気の渦。その雰囲気をご堪能下さい。

■「アプリ会員様限定」の嬉しい特典や楽しい店舗イベント

アプリ会員様には「歳の数だけ餃子プレゼント」「持ち出せ企画」などのイベントを企画。他にも 100 個餃子の挑戦[※]等、ご来店されたお客様が楽しめる、博多劇場ならではのイベントが盛りだくさん。

※ 60 分で餃子を 100 個食べるチャレンジ。成功すれば餃子料金が無料となり、「年間餃子パスポート」を贈呈します。

【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、人気会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