

報道関係者各位

 平成 29 年 7 月 3 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 7/7日(金)『こだわりもん一家 上野店』オープン

【20周年記念】オープンから20日間 アプリダウンロードでお造り三種盛り合わせサービス！！

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

外食事業とブ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、“第二の我が家”をコンセプトにした「こだわりもん一家」の13店舗目となる『こだわりもん一家 上野店』を、2017年7月7日(金)にオープンいたします。



当店は、今年5月にオープンした渋谷店に続く「こだわりもん一家」13店舗目の出店となり、都内での認知度向上ならびに上野エリアでの宴会需要の取り込みを見込んでいます。また、当社の創業20周年を記念し、**オープン(7/7)から20日間、ご来店の上「こだわりもん一家」アプリ※をダウンロード頂いたお客様に、お造り三種盛り合わせ（通常1,380円）をその場でサービスいたします。**

※「こだわりもん一家」アプリ

- 来店ごとにスタンプが貯まり、1個めから特典を獲得できます（1個：1,000円割引券、3個：お造り三種盛り合わせ 5個：季節の旬彩 7個：「おでん食べ放題」、10個：「2,000円お食事券プレゼント」等）。
- 期間限定イベント、フェア等の店舗からのお得な情報を、プッシュ通知機能でお知らせします。
- 従業員（「看板娘&看板男子」）のプロフィールも掲載しており、お客様との話題作りの役割も果たします。



<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旬野菜の素材本来のおいしさを追求し

おばんざい、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。



<こだわりもん一家上野店のこだわり>

- ・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
- ・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 上野店
オープン日 : 7月7日
住所 : 東京都台東区上野二丁目14番31号 上野レイクサイド8階
アクセス : 京成上野駅徒歩1分 上野恩賜公園入口交番前すぐ
Tel : 03-5846-8505
営業時間 : 17時~24時(L O 23時30分)
定休日 : 年中無休
席数 : 125席
面積 : 60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36店舗 婚礼施設1施設(平成29年3月現在)
- ◇設立 : 1997年10月27日(平成9年)
- ◇資本金 : 1億4320万円
- ◇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ス集団」です。会員比率が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、話題となりました。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。