

**“第二の我が家”をコンセプトにしたこだわりもん一家  
大分県のこだわりの食材を取り入れた「大分フェア」を開催！  
かぼすぶりのつゆしゃぶを含む全5品と相性抜群の地酒をご用意**  
<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、ブランド鰯「かぼすぶり」や大分県産「冠地どり」など、大分県のこだわりの食材を取り入れた「大分フェア」を2020年2月5日(水)より開催いたします。

**【全国の“うまいもん”にこだわるこだわりもん一家で“大分フェア”開催】**

こだわりもん一家では、北は北海道、南は九州・沖縄まで厳選した食材や旬野菜を使用し、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。各県に特化したフェアは今回が4回目<sup>※</sup>の開催で、料理長が実際に現地に足を運び、大分の特産品や郷土料理、お料理に合うぴったりの地酒を厳選し、生産者の思いと共に期間限定でご用意します。こだわりもん一家はお越しいただくお客様の“第二の我が家”として、今後も全国の美味しい食材を提供してまいります。※過去に土佐、秋田、青森フェアを開催

**【大分フェア詳細】**

開催日時：2020年2月5日(水)～3月初旬<sup>※</sup>食材がなくなり次第終了

開催店舗：こだわりもん一家 銀座店・上野店・西葛西店・本八幡店・西船橋店・柏店

津田沼店・千葉店・成田店・木更津店<sup>※</sup>神保町店、東陽町店、船橋店は対象外

ご提供メニュー：お料理全5品、地酒2品

**【大分フェア お料理詳細】**



**【かぼすぶりのつゆしゃぶ】 1,580円(税抜)**

大分県が日本一の生産量を誇るかぼすの果汁や果皮を餌に混ぜて育てた大分県のブランド鰯「かぼすぶり」を、出汁にくぐらせてしゃぶしゃぶでお召し上がりいただきます。軽く火を通すことで更に美味しくお召し上がりいただけます。



**【りゅうきゅう】 680円(税抜)**

りゅうきゅうは地元大分で愛されている郷土料理です。新鮮な魚の切り身をしっかりと漬け込み、身を引き締め旨味を凝縮させました。薬味と一緒に召し上がりください。

<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



**【冠地どり網焼き】 1,280 円(税抜)**

大分県が4年かけて誕生させた地鶏を網焼きにしました。肉質が程よく柔らかく、旨味をぎゅっと詰め込みました。



**【とり天】 550 円(税抜)**

大分を代表する名物料理。地元ならではの辛子ポン酢でお召し上がりください。



**【椎茸チップス】 380 円(税抜)**

一夜干しし旨味を凝縮させた椎茸チップスは、やみつきになる逸品です。

**【お料理と相性抜群の大分の地酒】**



**【和香牡丹(わかぼたん)】**

大分県で育まれた「ヒノヒカリ」を使用し、ほのかな甘みとフレッシュさが感じられる日本酒です。丁寧に醸した味わいをお楽しみください。  
1合 880 円(税抜) 半合 440 円(税抜)



**【月心(げっしん)】**

自然な麦の香りと個性的な味わいの麦焼酎です。蒸留中取りだけを詰めた贅沢な焼酎です。おすすめはソーダ割りです。  
530 円(税抜)

**【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。

<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

## 【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 50 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