

報道関係者各位

2024年10月17日  
株式会社一家ホールディングス

創作寿司と日替わり入荷の地酒を楽しむ人気の寿司居酒屋！

## 『寿司トおでん へのや 日本橋店』 2024年10月25日(金)オープン！

〈オープン記念〉当店のOPEN チラシをお持ちのお客様におすすめ日本酒をグラスで1杯サービス！

株式会社一家ホールディングスの連結子会社である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 以下当社）が運営する、創作寿司と日替わり入荷の地酒を楽しむことができる寿司居酒屋『寿司トおでん へのや 日本橋店』を、2024年10月25日(金)にオープンいたしますのでお知らせいたします。オープン記念として、当店のOPEN チラシをお持ちのお客様におすすめ日本酒をグラスで1杯サービスいたします。（2025年2月末まで）



外観イメージ



内観イメージ

## ■寿司酒場『寿司トおでん へのや 日本橋店』出店経緯・特徴

『寿司トおでん へのや 日本橋店』の周囲には多くのオフィスビルがあり、同店がメインターゲットとしている幅広い年代のオフィスワーカーの方々の利用が見込めるとともに、東京駅再開発エリアに隣接していることから、今後ますます利便性が向上し多くの集客ができるエリアだと考えております。加えて、江戸文化を継承する老舗名店や建築物を残しつつ、大規模再開発による新スポットの誕生など、伝統と新しさが融合する日本橋と、“当社の創業ブランドこだわりもん一家で培った調理技術、おもてなしの心やノウハウをスタッフが最大限活かすことができるネクストステージである”と位置づけているへのや業態は、街×店の相性も良いと考えております。店内は白木を基調とした和の趣ある落ち着いた空間に仕上げ、カウンター席やテーブル席など、ご利用人数や用途によって使い分け可能なお席をご用意しております。

看板メニューは、豪華食材をふんだんに使用し贅沢を極めた「極み寿司」や、“おかずのいらぬ米”と称される千葉の三代銘柄「多古米」を使用し、へのやオリジナルの赤酢を合わせたこだわりのシャリに、思わずお酒が進むバラエティ豊かで個性的な具材を合わせた酒のつまみになるリーズナブルな「あて巻き寿司」。また、生鮮魚介類や旬の食材を取り寄せ、料理長が趣向を凝らした個性溢れる逸品が日替わりで楽しめます。また、和食と相性が良い「日本酒」にフォーカスし、日替わりで全国から様々な銘柄を取り寄せています。寿司や逸品とのマリアージュをぜひお楽しみください。



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯 080-4186-2281

TEL：047-711-0850 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

## ■『寿司とおでん へのや』メニュー一例

【極み寿司各種】 380 円～(税込 418 円)～



鰻や雲丹、トロ、和牛などの豪華食材をふんだんに使用し、贅沢を極めたへのやオリジナルの寿司。中でもおすすめは名物「へのや巻き」。生雲丹やいくら、蟹身などを贅沢に乗せた寿司飯をおしゃれな小鉢に入れ、ご自身で卵黄醤油漬けと混ぜ、手巻きにして召し上がっていただく一品です。その場で出来たての手巻き寿司を味わうことができ、ご自身で仕上げさせていただく楽しさも感じていただけます。

【あて巻き寿司各種】 180 円～(税込 198 円)～



なめろうやチャンジャ、佃煮など、そのままでも酒のあて(肴)になる具材を一口サイズの巻き寿司にしました。1皿が少量でリーズナブルなため、おひとり様でもご注文いただきやすく、グループでご来店の際は、様々な種類をシェアすることができます。酒のあて(肴)にもメにもなるバラエティ豊かでリーズナブルな巻き寿司です。

【焼きあご出汁のおでん】 1品 100 円(税込 110 円)～



あごだしの原料であるトビウオは、海上を飛ぶように泳ぐため、雑味の原因になる脂肪分が他の魚より少なく、スッキリとした上品な味のお出汁が取れます。焼くことで旨味が凝縮され、香ばしい香りもまとった深みのあるお出汁になり、季節を問わずお楽しみいただけます。定番のラインナップ以外にも、旬の食材を使用した季節限定メニューを揃えています。

【日本酒各種】 半合 380 円(税込 418 円)～



『寿司とおでん へのや』では、寿司や和食に合う日本酒を豊富にラインナップし、半合でリーズナブルな価格でご提供しております。そのため、おひとり様でのご利用でも、気軽に数種類の日本酒を楽しんでいただけます。日本酒人気は年々高まっており、ラベルデザインもこだわっているものが多く、ご提供の際は日本酒のボトルを目の前までお持ちし、味覚だけでなく視覚でも日本酒を楽しむことができます。

※ラインナップは入荷状況により異なります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯 080-4186-2281

TEL：047-711-0850 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

## 【店舗情報】

店名 : 寿司トおでん にのや 日本橋店  
オープン日 : 2024年10月25日(金)  
住所 : 東京都中央区日本橋3-3-5 丸十ビル1階  
アクセス : JR各線 東京駅 徒歩3分  
東京メトロ銀座線 日本橋駅 徒歩4分  
東京メトロ東西線 日本橋駅 徒歩6分  
都営浅草線 日本橋駅 徒歩6分  
TEL : 03-6281-9997  
営業時間 : 平日 16:00~23:00 (LO 22:30)  
土日祝 15:00~23:00 (LO 22:30)  
定休日 : 不定休日あり(年末年始など)  
詳しくは店舗までお問い合わせください  
席数 : 43席 (カウンター席12席、テーブル席12席、ボックス席4席、ベンチシート席15席)  
面積 : 22.24坪  
平均予算 : 3,500円~3,800円  
店舗Instagram : [https://www.instagram.com/sushitooden\\_ninoya\\_nihonbashi/](https://www.instagram.com/sushitooden_ninoya_nihonbashi/)

## 【一家ホールディングス概要】

◇会社名 : 株式会社一家ホールディングス  
◇所在地 : 千葉県市川市東大和田2-4-10 市川ビル53階  
◇代表者 : 武長 太郎  
◇事業内容 : グループ会社の経営管理 / 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 神奈川 直営 80店舗 婚礼施設 1施設(2024年3月末現在)  
◇設立 : 2021年10月1日  
◇資本金 : 35,838,000万円 (2024年3月末現在)  
◇URL : <https://ikka-holdings.co.jp/>

一家ホールディングスは“おもてなし”を軸に飲食事業、ブライダル事業、レジャー事業を展開しています。「屋台屋 博多劇場」「大衆ジンギスカン酒場ラムちゃん」「韓国屋台ハンサム」等の他業種飲食店を運営。2012年には飲食事業で培った「おもてなしの心」を武器にブライダル事業へ参入。東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を設立し、ウェディング総合情報サイト「みんなのウェディング」の結婚式場口コミランキングでは、料理部門は6年連続第1位を受賞、他3部門でも第1位を受賞(2022年10月1日時点)した人気式場を運営しています。今後も、“おもてなし”に関わる様々な事業に挑戦し、グループミッションである『あらゆる人の幸せに関わる日本一の“おもてなし”集団』を目指してまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報 : 片岡 有紀子 携帯 080-4186-2281  
TEL : 047-711-0850 MAIL : y.kataoka@ikka-holdings.co.jp