

報道関係者各位

 2019年7月17日
 株式会社一家ダイニングプロジェクト

全卓強炭酸ハイボールタワー設置!! 60分飲み放題 500円!!

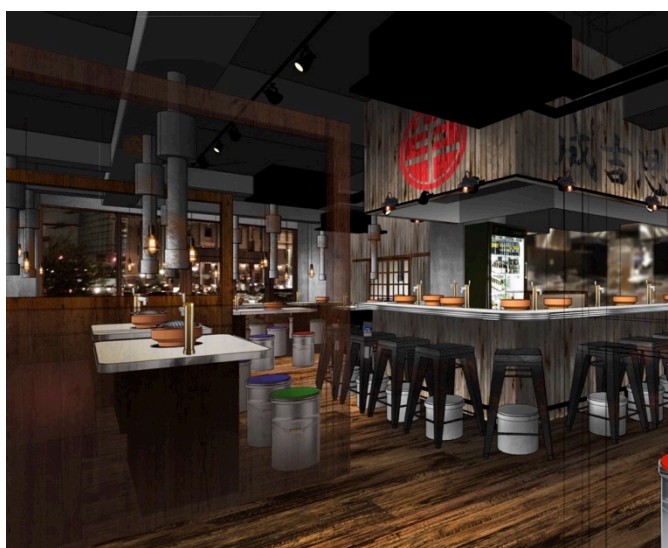
低カロリー・高タンパクのラム肉×低カロリー・低糖質のハイボールを楽しむ大衆酒場 『大衆ジンギスカン酒場 ラムちゃん 柏店』7月19日(金)オープン!!

〈OPEN 記念〉 当店 OPEN のチラシをお持ちのお客様はお会計から 10%OFF!!

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、「大衆ジンギスカン酒場ラムちゃん」の直営1店舗目となる『大衆ジンギスカン酒場ラムちゃん 柏店』を、2019年7月19日(金)16時にオープンします。



外観イメージ



内観イメージ

■大衆ジンギスカン酒場ラムちゃんとは

昨今は健康志向の高まりから、「低糖質」「高タンパク」な食材が注目されています。アルコールで言えば、低糖質でプリン体も少ない蒸留酒(ウイスキー)が好まれ、肉は脂肪が少なく、高タンパクな赤身肉が好まれるようになりました。中でもラム肉は脂肪燃焼に効果的なカルニチン[※]を多く含み、ヘルシーで太りにくい健康食材として注目されています。

※体の中の脂肪をエネルギーに変えるときに必要な大事な栄養素

『大衆ジンギスカン酒場ラムちゃん』は、全卓に強炭酸ハイボールタワーを設置し、60分500円(税抜)飲み放題で、お客様ご自身でハイボールを好きなタイミングで好きなだけ注いでいただけます。また、こだわりの岩塩で塩締め・低温熟成させ、臭みがなく、かつ柔らかく旨みを最大限に引き出したラム肉を使ったジンギスカンを楽しんでいただける、元気・活気に溢れる大衆酒場です。

■オープン記念

店頭で配布された当店 OPEN のチラシをお持ちのお客様は、お会計から 10%割引させていただきます！※他クーポンとの併用は不可です

＜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

■メニュー一例



【ジンギスカンラムちゃんセット】1人前 880円(税抜)

塩メ熟成肩ロースと玉ねぎのセットです。

岩塩で塩締め・低温熟成させ、臭みがなく、かつ柔らかい旨みを最大限に引き出したラム肉です。

※お一人様一人前のご注文をお願いしております

たれはオリジナルの調合で4日間熟成させた熟成たれ。

すっきりとした味わいの中にコクがあり、お肉との相性も抜群です。特製の薬味を入れてお召し上がりください。

【追加肉】

塩メ熟成ラム肩ロース 1人前 680円(税抜) 漬け込みラム肩ロース 1人前 680円(税抜)
ソーセージ 480円(税抜) 鶏もも 480円(税抜) ラムチョップ 480円(税抜)



【メのつけ麺】 280円(税抜)

ラム肉の旨味がたっぷりのたれをほうじ茶で割って召し上がっていただきます。



【角ハイボール飲み放題 60分】お一人様 500円(税抜)

セット内容：人数分のジョッキ・氷(お代わり自由)・カットレモン

※飲み放題はご人数分ご注文をお願いしております(未成年ははいりません)

※飲み放題は2名様からお願いしております

※延長はお一人様 30分 300円(税抜)

※時間差で合流された場合も最初にスタートした時間と同じにさせていただきます

その他単品ドリンクメニューもございます。

【ベーシック食べ飲み放題コース】90分 3,480円(税抜)

塩メ熟成ラム肩ロース、漬け込みラム肩ロース、ソーセージ、ラムチョップ、鶏もも、各種野菜が食べ放題+角ハイボールが飲み放題のベーシックコースです。

コース内容 (全7品)

- ・塩メ熟成ラム肩ロース
- ・漬け込みラム肩ロース
- ・ソーセージ
- ・ラムチョップ
- ・鶏もも
- ・各種野菜
- ・メのつけ麺 or 白飯



<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

【新店基本情報】

店名 : 大衆ジンギスカン酒場ラムちゃん 柏店
オープン日 : 2019年7月19日(金)
住所 : 千葉県柏市柏 1-6-9 エスエーケービル 1階
アクセス : JR 常磐線、東武野田線(東武アーバンパークライン)
柏駅東口 徒歩4分
Tel : 04-7190-5435
営業時間 : 16時~24時 (LO 23:30)
定休日 : 不定休日あり(年末年始など)
席数 : 70席(カウンター14席、テーブル席44席、個室12席)
面積 : 29.91坪
平均予算 : 2,500円(通常平均) 3,500円(宴会平均)
※スマホ決済PayPayもご利用いただけます
URL : <https://r.gnavi.co.jp/hx0bbjpp0000/>



【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