PRESS RELEASE

IKKA HOLDINGS

報道関係者各位

2022 年 4 月 1 日
株式会社一家ダイニングプロジェクト

東京で大人気の日本酒とあて巻きをリーズナブルに楽しむ寿司酒場が千葉県に初出店

『寿司トおでんにのや 船橋店』2022 年 4 月 8 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あて巻き“鮪スペシャル”1 貫プレゼント！

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、日本酒とあて巻き寿司をリーズナブルに楽しむことができる寿司酒場『寿司トおでんにのや』の 2 店舗目となる「寿司トおでんにのや 船橋店」を、2022 年 4 月 8 日(金)にオープンいたしますのでお知らせいたします。千葉県への出店は初となります。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、あて巻き“鮪スペシャル”1 貫プレゼントいたします。

■寿司酒場『寿司トおでん にのや』特徴

店内には短時間や少人数でのご利用に向いたカウンター席と、ゆっくりお食事を楽しめるテーブル席やボックス席を両方設けており、ご利用人数や用途によって使い分けが可能です。

お料理はお一人様ずつ小分けでご提供できるメニューを豊富にご用意しているほか、ドリンクは和食と相性が良い「日本酒」にフォーカスし、全国から様々な銘柄を取り寄せ、日替わりでご提供しています。2021 年 4 月 12 日(月)に「寿司トおでんにのや」1 号店目となる『寿司トおでんにのや 有楽町店』をオープンして以来、大変ご好評をいただいており、この度 2 店舗目を出店する運びとなりました。

『寿司トおでんにのや』は、当社の創業ブランドである「こだわりもん一家」で培ってきた仕入れ先様や市場の皆様とのパートナーシップで、生鮮魚介類や旬野菜、厳選した地酒を取り寄せることができ、日替わりで充実したメニューをご用意しているため、何度足を運んでも飽きがこないメニューを実現しています。また、ほとんどの料理をお店で手作りしているため、お客様に出来立ての美味しいお料理をご提供できると同時に、料理長がお酒とのマリアージュを楽しめるような味のひと工夫を加えています。中でもおすすめは酒のつまみにもなるリーズナブルな「あて巻き寿司」。思わずお酒が進んでしまうバラエティ豊かで個性的な寿司をご用意しています。

＜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　広報：片岡　有紀子　携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700　FAX：03-5402-4702　MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

■『寿司トおでん にのや』メニュー一例

【あて巻き寿司各種】380 円～(税込 418 円)～

酒のあて(肴)になる巻き寿司をバラエティ豊かにラインナップ。名物「にのや巻き」は生雲丹やいくら、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、ご自身で仕上げていただく楽しさも感じていただけます。

【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。

中でもお店で手作りしている「がんも」や「しんじょう」「つくね」が特におすすめです。

【お造り 5 種盛り合わせ】1 人前 500 円(税込 550 円)

鮮魚を市場からの買い付けるのはもちろんのこと、長年お付き合いがあり、信頼関係を築いてきた仕入れ先様から仕入れる鮮魚は、質が良く、希少なものも仕入れることができます。

そのため『寿司トおでん にのや』では、ハイクオリティでありながらリーズナブルな価格でお客様にお造りを楽しんでいただくことができます。

【日本酒各種】半合 380 円(税込 418 円)～

『寿司トおでん にのや』では、寿司や和食に合う日本酒を豊富にラインナップしています。

半合でご提供するためリーズナブルな価格で注文することができ、おひとり様でのご利用でも気軽に日本酒を楽しんでいただけたり、数種類の日本酒を一度に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、ご提供する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>

株式会社一家ダイニングプロジェクト　広報：片岡　有紀子　携帯：080-4186-2281

TEL：03-5402-4700　FAX：03-5402-4702　MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【店舗情報】

店名　　：寿司トおでんにのや 船橋店
オープン日：2022 年 4 月 8 日(金)
住所　　：千葉県船橋市本町 4-16-35 第 4 シンエイビル 2F
アクセス　：JR 船橋駅南口　徒歩 2 分
　　京成線船橋駅　徒歩 1 分
TEL　　：047-424-5785
営業時間　：16:00～24:00（LO 23:30）
定休日　　：不定休日あり(年末年始など)
席数　　：47席（カウンター席11席、テーブル席20席、BOX席16席あり）
面積　　：23.29坪
平均予算　：3,500円～3,800円
　　※スマホ決済PayPayもご利用いただけます

【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 神奈川 直営 69 店舗 婚礼施設 1 施設(2021 年 3 月末現在)
◇設立　　：1997 年 10 月 27 日
◇資本金　　：4 億 8049 万円（2021 年 3 月末現在）
◇URL　　：http://www.ikkadining.co.jp/

飲食事業とブライダル事業を経営する創業 20 年の「日本一のおもてなし集団」です。「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、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、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)した人気式場を運営しています。

＜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　広報：片岡　有紀子　携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700　FAX：03-5402-4702　MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp