

報道関係者各位

2023年8月1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！

『寿司トおでんにのや 本八幡店』 2023年8月8日(火)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『寿司トおでんにのや』の5店舗目となる「寿司トおでんにのや 本八幡店」を、2023年8月8日(火)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。（2023年11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 にのや 本八幡店』特徴

『寿司トおでん にのや 本八幡店』は、各線本八幡駅からアクセスしやすい立地に位置します。杉を基調とした和の趣ある落ち着いた空間で、四季折々の地酒と創作寿司をご提供します。店内はカウンター席とテーブル席を設けており、ご利用人数や用途によって使い分けが可能です。店舗入り口には木材を生かしたテラス席もご用意し、開放的な空間で地酒や創作寿司が楽しめます。

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、酒のつまみになるリーズナブルな「あて巻き寿司」。



“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、にのやオリジナルの赤酢を合わせたこだわりのシャリに、思わずお酒が進んでしまうバラエティ豊かで個性的な具材を合わせました。また、生鮮魚介類や旬野菜、厳選した地酒を取り寄せ、料理長がお酒とのマリアージュを楽しめるよう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、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。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：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

■『寿司トおでん 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)～



『寿司トおでん 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きたり、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：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

【店舗情報】

店名 : 寿司トおでんにのや 本八幡店
オープン日 : 2023年8月8日(火)
住所 : 千葉県市川市南八幡 4-2-10 丸昌ビル 1F
アクセス : 総武線 本八幡駅 南口からすぐ
都営線 本八幡駅 A1 出口から徒歩約 1 分
京成八幡駅 南口から徒歩約 5 分
Tel : 047-704-8555
営業時間 : 17:00~24:00 (LO 23:30)
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 : 47席 (カウンター 12席、テーブル席14席、ベンチシート席21席)
面積 : 22.53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
◇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 74 店舗 婚礼施設 1 施設(2023年3月末現在)
◇設立 : 1997年10月27日
◇資本金 : 3,000万円 (2023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運営する創業 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、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5年連続第1位を受賞、他5部門でも第1位を受賞(2021年12月7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>

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

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