



【鉄板焼き×中華】「鉄板酒場 鐵一(てついち)」初の『中華フェア』

極厚鉄板で焼き上げる黒醤油焼きそば・炒飯などこだわりの中華全7品を販売

期間限定販売: 2025年7月22日(火)より

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長 兼 CEO: 浅野幸子）が展開する鉄板焼き居酒屋「鉄板酒場 鐵一」全4店舗では、2025年7月22日（火）から9月15日（月）の期間限定で『鉄板中華フェア』を開催いたします。

夏バテ知らずの
うま辛中華！

ゆで豚の特製旨辛ソース
(雲白肉) 528円
(税込580円)

パリパリ青ザーサイ 319円
(税込350円)

モチ豚と野菜の青椒肉絲風
旨辛醤油炒め 755円
(税込830円)

黒醤油焼きそば 710円
(税込780円)

鉄板 黒炒飯 755円
(税込830円)

海老たまチリソース 800円
(税込880円)

鉄板×黒がし醤油
黒飯コシヒカリ

シェフ監修
木村治郎

新居「東京職」
地蔵「東京」
夏焼杯「香」
総料理長
木村治郎

1972年東京都生まれ
武蔵野調理師専門学校を卒業し
陳健一氏の手がける
中国四川料理店で約20年勤務
「陳健一 麻辣豆腐店」の立ち上げ

「スーパーストラップ」料理長
「四川飯店」料理長を担当
全日本中国料理コンクール
2003年「熟菜賞」特別賞
2008年「魚介部門」農林水産局長賞

初の『鉄板中華フェア』

夏にこそ食べたいこだわりの中華を冷菜3品に鉄板で焼き上げる主菜2品と麵・飯2品をご用意いたします。

今回の『中華フェア』では、国内外で数々の料理コンクール受賞歴をもち、運営会社フォーシーズの中華部門 総料理長を務める木村治郎が「前菜からデザートまでをコースでも単品でもお楽しみいただけるメニューを」との想いで監修いたしました。

鐵一自慢の極厚20mmの特注鉄板で 焼き上げる中華料理

同店特注の極厚鉄板は温度が下がりにくいいため、高火力を持続でき、短時間で食材の旨みをしっかりと閉じ込め焼き上げられることが特徴です。

主菜の「モチ豚と野菜の青椒肉絲風 旨辛醤油炒め」、フワっと旨辛な「海老たまチリソース」は目の前の鉄板で焼き上げる音と香りを楽しみながら喉越しの良いキンキンに冷えたビールやハイボールとの相性抜群！

×には黒醤油を使用した焼きそばと炒飯をどうぞ。黒醤油の濃厚な味わいが鉄板で焼くことで、麵や飯と具材によく絡み香ばしく仕上がり、食欲をそそります。

冷菜にも大注目！

薄切り肉を雲に見立てた「雲白肉(ウンパイロウ)」と呼ばれる四川料理の代表格「ゆで豚の特製旨辛

ソース」にやみつき間違いなしの「パリパリ青ザーサイ」や「モヤシのピリ辛和え」の3種をご用意いたしました。

是非この機会に期間限定の『中華フェア』を「鉄板酒場 鐵一」でお楽しみください。

【中華フェア 展開概要】

- 販売店舗：鉄板酒場 鐵一 全4店
(赤羽店/ヤエチカ店/溝の口店/千葉西口店)
- 展開期間：2025年7月22日(火)～9月15日(月)
- 販売商品・価格(税込)：
- | | | |
|------------------|--------|------|
| パリパリ青ザーサイ | 350円 | |
| モヤシのピリ辛和え | 280円 | |
| ゆで豚の特製旨辛ソース(雲白肉) | 580円 | |
| モチ豚と野菜の青椒肉絲風 | 旨辛醤油炒め | 830円 |
| 海老たまチリソース | 880円 | |
| 黒醤油焼きそば | 780円 | |
| 鉄板 黒炒飯 | 830円 | |



鉄板酒場 鐵一 赤羽店



パリパリ青ザーサイ

350円

鮮やかな緑とパリッとした食感が特徴です。
胡麻油と塩で旨みを引き出しました。



モヤシのピリ辛和え

280円

ニラを加えたピリ辛のモヤシ和えは病みつきになる一品です！

ゆで豚の特製旨辛ソース(雲白肉)
ウンパイロウ

580円

薄切りバラ肉を雲に見立てた「雲白肉(ウンパイロウ)」と呼ばれる
四川料理の代表的な前菜。
オリジナルの旨辛にんにく醤油ソースがゆで豚に絡む本格的な一品です。

主菜

もち豚と野菜の青椒肉絲風 旨辛醤油炒め
デンジャオロース

830円

鉄板焼き

もち豚・たけのこ・ピーマンを青椒肉絲風に鉄板で焼き上げる一皿です。
※鉄板で焼き上げ、お皿で提供いたします



海老たまチリソース

880円

鉄板焼き

中華の定番料理を鐵一風に。
海老のプリプリ、玉子のふわふわ、まろやかに仕上げた自家製チリソースを
熱々の鉄板でご賞味あれ！

麺・飯



黒醤油焼きそば

780円

鉄板焼き

店舗で茹でた極太の生麺を使用し、焦がし醤油香る黒醤油で仕上げました！
期間限定の中華と鉄板のコラボレーションをお楽しみください。



鉄板 黒炒飯

830円

鉄板焼き

鉄板で炒めた炒飯を、香ばしい黒醤油で味付けし、薄焼き玉子をのせました。
鉄板で焼き上げる焦がし醤油の香りと味わいをご堪能ください！

【鉄板酒場 鐵一(てついち)】

豚バラを激辛タレで炒めたホットとんやホルモン炒め、焼きそばなど親しみのある鉄板焼きが大人気！
目の前で焼く鉄板料理の香ばしい香りと、シュワツと力強い強炭酸のハイボールに心が躍り、
仲間の笑顔で1日の疲れを吹き飛ばそう。

店舗詳細: <https://www.dengana.jp/group>

【運営会社フォーシーズの中華部門 総料理長 木村治郎】

- 1972年東京都豊島区生まれ
- 武蔵野調理師専門学校を卒業後、陳建一氏の手がける中国四川料理店で約20年間勤務し、料理教室や専門学校での講師、数々の料理イベントや料理本の出版、TV出演等の経験を積む
- スーツアンレストラン陳(渋谷店)料理長、四川飯店(日本橋店)料理長(店長)を経て、華菜樓ルミネ横浜店料理長に就任。2003年香港で開催の全日本中国料理コンクール『熱菜畜禽部門』で特別賞及び銅賞を受賞し、2008年開催の全日本中国料理コンクール『魚介部門』では農林水産局長賞と銀賞を受賞
- また、同年開催のアメリカ産ジャックチーズを使った料理コンクールでは金賞を受賞
- 他にも東京都知事賞を受賞するなど数々の料理コンクールの受賞経歴を持つ
- 食育講師やボランティア活動など積極的に参加している

