

ただしびれるだけが本物の「しびれ鍋」じゃない！
 味にしびれ、ボリュームにしびれ、料理長の優しさにしびれる！！
2018 年トレンド鍋「しびれ鍋」がこだわりもん一家渋谷店限定で登場！！
花椒(ホアジャオ)×黒ごま「花椒香るこだわりの黒しびれ鍋」

<https://r.gnavi.co.jp/maskdbhn0000/>

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、“第二の我が家”をコンセプトにした居酒屋「こだわりもん一家 渋谷店」で、2018 年冬のトレンド鍋である「しびれ鍋」メニューを 2018 年 11 月 15 日(木)～2019 年 2 月下旬まで期間限定で販売いたします。



【渋谷店限定!「花椒香るこだわりの黒しびれ鍋」】

しびれポイント①「味にしびれる！」

スープは人気の山椒や花椒だけでなく、栄養豊富で美容・健康効果が期待できる「黒ごま」をふんだんに使用しました。真っ黒なスープは、見た目には爽やかなしびれと濃厚な味わいです。



しびれポイント②「ボリュームにしびれる！」

鍋の具材は料理長自ら厳選した食材を使用。豚バラ、鶏せせり、つくねなど人気の肉類の具材や、長ネギ、水菜、木綿豆腐など女性に人気の具材もたっぷり。1つ1つの食材にこだわり、味もボリュームも大満足なお鍋をぜひご堪能ください。



しびれポイント③「料理長の優しさにしびれる！」

しびれが苦手な方がご一緒でも美味しく召し上がっていただけるよう、ベースのスープは濃厚でまろやかな仕上げに。もっと痺れたい方は、後から追い花椒・追い花椒ラー油・追い山椒をし、お好みの辛さでお楽しみいただけます。たくさんの方に召し上がっていただきたいという料理長の優しさとおもてなしにもしびれてください！

【「花椒香るこだわりの黒しびれ鍋」詳細】

- ・ 販売期間 2018 年 11 月 15 日(木)～2 月下旬
※状況により提供終了日が前後する可能性があります
- ・ 販売店舗 こだわりもん一家 渋谷店
- ・ 販売価格 1 人前 1,580 円(税抜)
※ご注文は 2 人前から承ります
宴会コース 3,500 円コース (全 6 品、2 時間飲み放題付)
- ・ 販売条件 要予約
事前にネット予約もしくはお電話でお問い合わせください

<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

【こだわりもん一家の特徴】

・女将によるおもてなし



オープンキッチンとカウンター席の合間に畳を敷き、女将(着物を着た女性スタッフ)が一組様一組様に旬の食材の召し上がり方の説明や、料理のお取り分けなど心温まるおもてなしで、居酒屋にいらながらもワンランク上の接客を感じていただけます。

・全国の“うまいもん”にこだわる



北は北海道、南は九州・沖縄から取り寄せた生鮮魚介類や旬野菜の素材本来のおいしさを追求し、大鍋、炉端焼きなど、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。全国各地の蔵元から厳選した焼酎・地酒を取り寄せ、お料理と合わせて楽しんでいただけます。

【店舗詳細】

- 店名 : こだわりもん一家 渋谷店
住所 : 東京都渋谷区宇田川町 3 1 - 1 7F HULIC & New SHIBUYA
アクセス : 地下鉄半蔵門線 渋谷駅 3a 出口 徒歩 5 分
東急田園都市線 渋谷駅 3a 出口 徒歩 5 分
TEL : 03-6427-8613
営業時間 : 17:00~24:30 (L.O.23:30、ドリンク L.O.24:00)
定休日 : 不定休日あり
席数 : 75 席
平均予算 : 3,800 円
URL : <https://r.gnavi.co.jp/maskdbhn0000/>



炉端 蒸焼 大鍋



【株式会社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 46 店舗 婚礼施設 1 施設(平成 30 年 3 月末現在)
◇設立 : 1997 年 10 月 27 日(平成 9 年)
◇資本金 : 3 億 6499 万円 (平成 30 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 61 億円(2018 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。会員比率が約 60%の「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなし力」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 5 年で挙式組数が年間 574 組(1 チャペル 3 バンケット 2017 年 3 月期)という人気式場を作り上げました。今後は、あらゆるおもてなしに関わる事業展開も視野に入れ“日本の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