

“九州博多の屋台村”をコンセプトにした「屋台屋 博多劇場」 海鮮や明太子を使った新メニューがグランドメニューに登場!!

<http://www.ikkadining.co.jp/>

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）が運営する“九州博多の屋台村”をコンセプトにした「屋台屋 博多劇場」では、リピーターのお客様のお声を反映し、グランドメニューに海鮮や明太子を使った新メニューを4品追加しました。今後も今まで以上に屋台屋 博多劇場を楽しんでいただくためメニューをブラッシュアップし、さらなる顧客満足度向上を目指してまいります。

【海鮮や明太子を使った新メニュー】



【イカ明太】180 円(税抜)

人気の酒の肴 180 円シリーズに海鮮メニューが仲間入りしました。博多の土産で大人気のイカ明太を博多劇場が肴にアレンジ!



【とろたくユッケ】380 円(税抜)

ネギトロと刻み沢庵をお醤油、わさび、卵黄と混ぜ、海苔で巻いて頂きます。さっぱりとしたメニューが欲しいというお声に応え誕生した逸品です。



【イカオニリング】450 円(税抜)

サクサクとした食感が楽しめるイカリングとオニオンリングのミックスフライです。炭酸の効いたハイボールとの相性は抜群です。



【トマオニサラダ】280 円(税抜)

人気のトマトサラダをブラッシュアップしました。玉ねぎと合わせて食べることで美味しさだけでなく健康効果もアップ!

<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

<屋台屋 博多劇場の特徴>

■屋台屋 博多劇場看板メニュー 鉄鍋餃子

お店で毎日手包みし、肉の旨みと野菜の甘みを閉じ込め、鉄鍋で焼き上げた餃子は、外はカリッと皮はモチツと中はジューシー。ご来店されるお客様のほとんどが注文される看板メニューです。

■元気、活気、笑顔溢れる屋台酒場

中洲の屋台村を完全再現。祭り囃子を BGM に、粋の良いスタッフが創る熱気の渦。その雰囲気をご堪能下さい。

■「アプリ会員様限定」の嬉しい特典や楽しい店舗イベント

アプリ会員様には「歳の数だけ餃子プレゼント」「持ち出せ企画」などのイベントを企画。他にも 100 個餃子の挑戦[※]等、ご来店されたお客様が楽しめる、博多劇場ならではのイベントが盛りだくさん。

※ 60 分で餃子を 100 個食べるチャレンジ。成功すれば餃子料金が無料となり、「年間餃子パスポート」を贈呈します。



販売元 : GMO TECH, Inc

サイズ : 120.6MB

カテゴリ : [フード/ドリンク](#)

互換性 : iOS 9.0 以降 iPhone、iPad、および iPod touch に対応

言語 : 日本語、英語

年齢 : このアプリケーションのダウンロードは、17 歳以上の方が対象

【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 12 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 4 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プロデュース集団」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 575 組(1 チャペル 3 バンケット)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