

2019年6月30日

株式会社一家ダイニングプロジェクト

“第二の我が家”をコンセプトにした「こだわりもん一家 木更津店」 席数拡大リニューアルオープン！ 少人数のご宴会から、最大40名様でのご宴会も可能に！

<https://kodawarimonikka.com/>

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 以下当社）は、2019年6月30日(日)より、“第2の我が家”をコンセプトにした「こだわりもん一家 木更津店」の席数を拡大しリニューアルオープンいたします。



外観



内観

「こだわりもん一家 木更津店」は、2019年4月23日(火)にオープン以来、近隣のお客様、常連のお客様にご支持、ご要望をいただき、今回の席数拡大リニューアルオープンに至りました。総席数は37席から74席となり、少人数でのご宴会はもちろん、最大40名様でのご宴会も可能となります。打上げ、お誕生日会、納涼会など、今後もたくさんのお客様にご利用いただけるよう、店舗設備をブラッシュアップしてまいります。



〈こだわりもん一家とは〉

こだわりもん一家は、和をベースとした大鍋料理や炉端焼き、旬の厳選食材や鮮魚を使用した季節限定メニューを取り揃える本格和食居酒屋です。季節限定のご宴会コースは年4回、旬彩メニューは45日に一度のペースで変更し、お料理に合わせ全国の地酒をご用意するなど、幅広い年齢層のお客様にお楽しみいただけるラインナップを取り揃えています。

←夏のご宴会コース一例

＜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 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、着物の女将が一組様一組様に旬の食材のお召し上がり方のご説明や、お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おぼんざい、大鍋、炉端焼きなど、素材本来のおいしさを追求し、料理長が感謝と愛情を込めて調理します。

【新店基本情報】

- 店名 : こだわりもん一家 木更津店
住所 : 千葉県木更津市東中央2丁目 1-1 DREAM BUILDING 1階
アクセス : 内房線 木更津駅 東口 徒歩3分
Tel : 0438-38-3432
営業時間 : 17時～24時(L O 23時30分)
定休日 : 年中無休
席数 : 74席
面積 : 42.50坪
平均予算 : 3,500円(通常平均) 4,000円(宴会平均)
スマホ決済 PayPay もご利用いただけます
URL : <https://kodawarimonikka.com/>



【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 千葉縣市川市八幡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56店舗 婚礼施設1施設(2019年3月末現在)
◇設立 : 1997年10月27日
◇資本金 : 3億6617万円(2019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70億円(2019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。アプリ会員数が30万人を超える「屋台屋 博多劇場」、「こだわりもん一家」等の飲食店を運営。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)する、人気式場を作り上げました。今後は、おもてなしに関わる様々な事業展開も視野に入れ“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 080-4186-2281
TEL: 03-5402-4700 FAX: 03-5402-4702 MAIL: y.kataoka@ikkadining.co.jp