

「日本一のおもてなし集団」を目指す一家ダイニングプロジェクト
 本格和食×立ち飲み酒場のハイブリット業態「にのや」2店舗目
『寿司とおでん にのや』 2021年4月12日(月)オープン
 創業ブランド「こだわりもん一家」のネクストモデルとなる寿司居酒屋

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、当社の創業ブランドである本格和食居酒屋「こだわりもん一家」のネクストモデルとなる寿司居酒屋『寿司とおでん にのや』を2021年4月12日(月)にオープンいたしますのでお知らせいたします。

■本格和食酒場『にのや』誕生の背景

創業20年で培ってきた料理技術やノウハウを活かし、手作りにこだわった美味しい和食料理と日本酒をリーズナブルに楽しむことができる本格和食酒場として、2020年6月29日(月)に『おでんトさかな にのや』をオープンしました。

【長時間<短時間】【大人数<少人数】【大皿料理<小分け料理】などといったwith コロナ・after コロナの居酒屋の在り方を見据え、短時間の利用に向けた立ち飲みカウンター席と、少人数向けのテーブル席を設け、お料理はおでんや刺身、おばんざいといった、小分けでご提供できる手作りの料理をご用意しています。

また、ドリンクは和食と相性の良い「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。こちらの店舗が大変ご好評をいただき、この度、2店舗目となる『寿司とおでん にのや』をオープンする運びとなりました。



酒蔵をイメージした風情ある外観



立ち飲みカウンター席



少人数向けテーブル席

今回オープンする『寿司とおでん にのや』は、東京駅京葉線出口すぐのJR山手線高架下に位置します。東京駅、有楽町駅両駅が利用できる利便性の高い立地であり、かつ丸の内オフィス街も近く、メインターゲットとする客層の利用が見込めると考えております。“酒蔵”をイメージした白壁の風情ある外観は、高架下にありながら、夜間でも高い視認性を確保します。

『寿司とおでん にのや』では、小分けで食べることができる焼きあご出汁のおでんや、酒のあて(肴)になるリーズナブルな巻き寿司をバラエティ豊かにラインナップします。また、創業から培って来た仕入れ先様とのパートナーシップで、生鮮魚介類や旬野菜、厳選した地酒を取り寄せ、日替わりで充実したメニューをご用意するほか、近年世代を問わず人気が高まっている日本酒にフォーカスし、唎酒師(ききさけし)の資格を持つスタッフを在籍させ、寿司や和食と相性の良い日本酒を日替わりでご用意します。

『にのや』両店、ほとんどの料理をお店で手作りしており、お客様に美味しいお料理をご提供できると同時に、こだわりもん一家で培った料理技術を料理長が存分に技術を発揮できる“ネクストステージ”でもあることから、「二の家(にのや)」という店名を名付けています。

<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 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
 TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

『にのや』は with コロナ・after コロナのニーズを見据えた居酒屋であり、創業ブランドこだわりもん一家で培った調理技術、おもてなしの心やノウハウを、スタッフが最大限活かすことができるネクストステージであると位置づけています。

■『おでんとさかな にのや』メニュー一例

【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。

中でもお店で手作りしている「がんも」や「しんじょう」「つくね」が特におすすです。

【お造り5種盛り合わせ】1人前 500円(税込 550円)



鮮魚を市場からの買い付けるのはもちろんのこと、長年お付き合いがあり、信頼関係を築いてきた仕入れ先様から仕入れる鮮魚は、質が良く、希少なものも仕入れることができます。

そのため『おでんとさかな にのや』では、ハイクオリティでありながらリーズナブルな価格でお客様にお造りを楽しんでいただくことができます。

【おばんざい各種】250円(税込 275円)～



旬の食材を活かした“おばんざい”は、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。旬の食材は味が濃く鮮度が高いため、店舗で調理、味付けをし、素材本来の味を引き立てた状態でおお客様にご提供させていただきます。季節毎にメニューが変わるため、何度ご来店いただいても食べ飽きしないメニューです。

【あて巻き寿司各種】380円～(税込 418円)～※『寿司とおでん にのや』のみ取り扱いメニュー



酒のあて(肴)になる巻き寿司をバラエティ豊かにラインナップ。名物「にのや巻き」は生雲丹やいくら、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すしを味わうことができ、自分で仕上げさせていただく楽しさも感じていただけます。

【日本酒各種】半合 380円(税込 418円)～



『にのや』では、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いたり、数種類の日本酒を一度に楽しんでいただけます。

近年日本酒は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。※写真はイメージです

<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 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【店舗情報】

店名 : おでんトさかな にのや
オープン日 : 2020年6月29日(月)
住所 : 東京都新宿区 西新宿 1-4-8 第三加藤ビル 1F
アクセス : JR 新宿駅西口徒歩 1分
Tel : [03-6258-1870](tel:03-6258-1870)
営業時間 : ランチ 11:30~14:00 (LO 13:45)
 ディナー 18:00~23:30 (LO 23:00)
 ※時短要請に従い当面の間 21:00 までの営業
定休日 : 不定休日あり(年末年始など)
席数 : 35席(立ち飲みカウンター10席、テーブル席25席)
面積 : 18.33坪
平均予算 : 2,000円~2,500円
 ※スマホ決済PayPayもご利用いただけます



店名 : 寿司トおでん にのや

オープン日 : 2021年4月12日(月)
住所 : 東京都千代田区丸の内 3-7-3
アクセス : 東京駅 京葉線出口 2 すぐ JR 山手線高架下
 JR 有楽町駅 京橋口 徒歩 3分
Tel : 03-6812-2505
営業時間 : ランチ 11:30~14:00 (LO 13:45) ※4月19日(月)より営業開始予定
 ディナー 18:00~23:30 (LO 23:00) ※時短要請に従い当面の間 21:00 までの営業
定休日 : 不定休日あり(年末年始など)
席数 : 58席(立ち飲みカウンター、テーブル席、ベンチシート、テラス席あり)
面積 : 24.14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
 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 神奈川 直営 70 店舗 婚礼施設 1 施設(2020年12月末現在)
- ◇設立 : 1997年10月27日
- ◇資本金 : 3億6617万円(2020年12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79億円(2020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70万人を超える「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 広報 : 片岡 有紀子 携帯 : 080-4186-2281
TEL : 03-5402-4700 FAX : 03-5402-4702 MAIL : y.kataoka@ikkadining.co.jp