

京都の名店「マルシン飯店」の餃子が東京でも食べられる！ 「鉄板酒場 鐵一」で本場の味をそのままアツアツで！

2018年12月6日(木)より大手町店、四ツ谷店で販売中

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営する、鉄板焼き居酒屋「鉄板酒場 鐵一(ていいち)」大手町店、四ツ谷店では、2018年12月6日(木)より、京都で大人気の中華店「マルシン飯店」の看板商品「マルシン餃子」の販売を開始いたしました。 ※読み方: 鐵一 → ていいち

「鉄板酒場 鐵一」は、京都では“知らない人はいない”とまで言われている名店「マルシン飯店」の看板商品「マルシン餃子」を、本場の美味しさをそのままお楽しみいただける餃子メニューとして販売開始いたしました。

「マルシン餃子」は、国産食材のみを使用して京都の店舗でひとつひとつ丁寧に作られたこだわりの餃子です。パリッともちもちに焼きあがるオリジナルの皮と、新鮮な野菜の旨み、食べた瞬間に口にひろがる豚肉のジューシーな肉汁が特徴です。

「鉄板酒場 鐵一」では「マルシン飯店」の餃子の味を東京でもそのままお楽しみいただけるように丁寧に焼き上げ、アツアツの状態でご提供いたします。

行列の絶えない大人気店「マルシン飯店」の餃子を東京でお召し上がりいただけるのは鐵一のみ。是非この機会に、今話題の“京都の餃子”「マルシン餃子」を“東京”の「鉄板酒場 鐵一」でお楽しみください。

※価格・内容は変更する場合がございます※写真はイメージです。



【マルシン餃子 販売期間・価格】

【販売期間】 2018年12月6日(木)～2019年1月末(予定)

【価格】 単品(5個) 390円(税抜)

ビールセット 598円(税抜)

【販売店舗】 鉄板酒場 鐵一 大手町店、四ツ谷店

◆「マルシン飯店」とは

京都 東山三条に昭和52年に創業した老舗中華料理店。看板メニューの、ふわふわトトロの卵と出汁がしっかりとときいた餡が絶品の「天津飯」、国産食材の美味しさを丁寧に包み込んだ「マルシン餃子」が有名。併設で生餃子の直売店もあり、地元京都の方のみならず多くの方から愛される人気店です。

【マルシン飯店公式HP】 <https://marushinhanten.com/>



◆「鉄板酒場 鐵一」について

「鉄板酒場 鐵一」は、仕事を終えたビジネスマンたちがビールを片手に集まる鉄板居酒屋がコンセプトのお店です。

名物の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料理をお楽しみいただけます。目の前で焼く鉄板料理の香ばしい香りと一緒に楽しんでほしいのはシュワッとした力強い喉越しの強圧力炭酸で割った辛口のハイボール。心が躍り、仲間の笑顔で1日の疲れを吹き飛ばします！

【鉄板酒場 鐵一公式HP】 <https://www.dengana.jp/group>

