



雪のようなふわふわ泡チーズ鍋の正体は・・・ “トマト・カレー・胡麻豆乳” 3種の具沢山ポトフ！ 「一瑳」の“もこもこ鍋ポトフ”で平成最後の冬を楽しもう 2018年11月12日(月)～2019年2月下旬頃迄「Foodiun Bar 一瑳」で期間限定販売

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長 高橋 尚也)が運営する『Foodiun Bar 一瑳』にて、2018年11月12日(月)よりチーズの泡で覆われた3種の「もこもこ鍋ポトフ」を販売開始します。



10種の具材をふんだんに使用したごろごろ具沢山あったかポトフ！

「一瑳」が提案する“もこもこ鍋ポトフ”は、3種の特製スープ「トマト」「カレー」「胡麻豆乳」からお選びいただけます。卓上に運ばれてきた鍋は、一面真っ白な冷たいチーズの泡で覆われており、まるで雪山のよう。スープがふつふつとして来た頃にチーズの泡がスープの中へ溶け込み、スープにチーズが合わさることでコクと旨みがUPします。ポトフには10種の具材“グリルポーク・蒸し鶏・ソーセージ・味しみ大根・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・じゃがいも・ブロッコリー・青梗菜”がごろごろと入ってます。途中で3種のディップ“食べるラー油・粉チーズ・バジルソース”を加えながら、自分好みの味でお楽しみいただけます。最後においしいスープを2度楽しめる×セットをお持ちします。まずは、フェットチーネで“スープパスタ”に。次は、ごはん+チーズで“チーズリゾット”に。最後まで一滴も残さずおいしくいただけます。

是非、この冬は「一瑳」で“もこもこ鍋ポトフ”をお楽しみください。

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
 広報担当 亀田・山岸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

冬シーズンメニュー のご紹介

提供期間 : 2018年11月12日(月)~2019年2月下旬頃

販売店舗 : 一噌 7店舗(東京23区)アクアシティお台場店・新宿NSビル店・池袋サンシャイン店
(神奈川県)横浜店・コレットマーレみなとみらい店・大船店・藤沢店

もこもこ鍋ポトフの楽しみ方



※写真は胡麻豆乳スープ

スープと具材を味わう



ディップで味を変えてみる



※写真はトマト&ハーブスープ

フェットチーネでスープパスタに



※写真はスパイシーカレースープ

リゾットで最後の1滴まで

もこもこ鍋ポトフ 商品情報

もこもこ鍋ポトフ 1,390円(1人前/税抜)

※ご注文は2人前より承ります。写真はすべて2人前です。
味変ディップとメのフェットチーネ・チーズリゾット飯がセットです。

もこもこチーズの秘密...チーズソースをエスプーマ専用の機械に入れ、冷たいもこもこチーズ泡を作りました。



~もこもこ鍋の正体、10種の具材をふんだんに使用した特製ポトフ鍋~

10種の具材“ポーク・蒸し鶏・ソーセージ・味しみ大根・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・じゃがいも・ブロッコリー・青梗菜”がごろごろ入って具沢山!

お好きなスープをチョイス出来ます。



トマト&ハーブスープ

トマトの旨みたっぷり、コクと酸味の濃厚スープ。トマトの旨みたっぷり!



スパイシーカレースープ

スパイシーなクセになる味わい。辛いのにまるやか、食べたしたら止まらない!



胡麻豆乳スープ

胡麻をたっぷり使ったクリーミーな濃厚スープ。コクのある胡麻と豆乳のスープをお楽しみください!

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当 亀田・山岸 E-mail: sales.promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

～3種の追い味アイテム～(鍋とセットです)



(写真左から)

食べるラー油・バジルソース・粉チーズ

食べるラー油で香ばしい旨みをプラス。粉チーズでコクと旨みをプラス。バジルソースで爽やかな風味をプラス。味変しながら自分好みの味で楽しめます！

～鍋の×～(鍋とセットです)



(写真上から)

チーズリゾット飯・フェットチーネ

残ったスープにフェットチーネを入れて“スープバスタ”が完成！次にチーズリゾット飯を入れて“チーズリゾット”が完成！10種の具材の旨みが溶け込んだおいしいスープを一滴も残さずご堪能ください。

業態情報

業態名 : Foodiun Bar 一瑛

業態説明: 研ぎ澄まされ、洗練された料理の味はまさに絶品。見た目も味も、満足していただけることでしょう。気軽につまめるタパス料理～銘柄豚を使用したグリル料理、女性に人気のバーニャカウダもご用意しております。

店内は、洗礼された大人の雰囲気が漂っており、しっとりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。大切な人と過ごす素敵な時間を一瑛がご演出致します。

店舗数 : 全国8店舗(神奈川・東京) (11月12日時点)

URL : <http://www.d-issa.jp/>

会社概要

商号 : 株式会社コロワイドMD

代表者氏名 : 代表取締役社長 高橋 尚也

所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階

設立 : 2004年10月

事業内容 : 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン

資本金 : 10百万円

公式HP : <https://www.colowide-md.co.jp/>

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。



===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 亀田・山岸 E-mail: sales.promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977