

カジュアルに本格寿司が楽しめるグルメ寿司 「魚河岸にぎり 濱一貫」 2023年4月19日（水）横浜ベイクォーターにオープン！

コロワイドグループの株式会社ベイ・フードファクトリー（本社：神奈川県横浜市代表取締役 植田 剛史）は、横浜ベイクォーターにコロワイドグループとしての新業態「魚河岸にぎり 濱一貫」を、2023年4月19日(水)にオープンいたします。



概要

所在地：〒221-0056 横浜市神奈川区金港町1-10 横浜ベイクォーター5F

電話番号：045-620-5885

オープン日：2023年4月19日(水) 11:00

営業時間：11:00～23:00

ホームページ：<https://www.hama-ikkan.com/>

【コンセプト】

「魚河岸にぎり 濱一貫」は、市場で目利きした厳選素材を、江戸前の技法で手間ひまかけて作り上げる本格的な寿司をカジュアルに楽しんで頂くグルメ寿司です。

横浜・馬車道で江戸前鮨を営む「鮨処濱」が監修した品々を横浜ベイクォーターという好立地で、お手頃価格でお楽しみいただけます。

===== 【 当リリースに関するお問い合わせ 】 =====
株式会社ベイ・フードファクトリー（コロワイドグループ）
PR広報室 河瀬暁子 TEL：045-274-5984 E-mail：a.kawase@colowide.co.jp

商品情報

※写真はすべてイメージです ※メニューの一例です



■天然本まぐろ

「濱一貫」では、寿司屋の看板商品であるまぐろにこだわっています。
特に天然もののみを仕入れる「本まぐろ」は、身が引き締まり、凝縮された旨みの特徴。赤身・中とろ・大とろ・漬けや炙りなど、まぐろをとことん味わっていただけるラインナップをご用意しています。



本まぐろ赤身（1貫）
220円（税込242円）



■江戸前カステラ玉子焼き

鯨屋が時間をかけてじっくりと焼き上げた、まるでカステラのような玉子焼きは、魚や芝エビのすり身が入っており、風味豊かな逸品です。



江戸前カステラ玉子焼き
320円（税込352円）



■謹製店舗仕込み穴子

職人が調理する極上の穴子は、煮あがった時のふっくらとした柔らかさと厚み、ツメと呼ばれる甘めのタレは絶妙なバランスです。



謹製店舗仕込み穴子（1貫）
380円（税込412円）

■一皿130円（税込143円）

・茹で海老・ゲソにぎり・ハンバーグ・いなり・カニサ
ラダ軍艦・納豆巻き等 計14種

■一皿160円（税込176円）

・まぐろ赤身・びんちょう・真イカ・真蛸・イワシ・メ
鯖・小肌・ねぎとろ巻き等 計11種

■一皿190円（税込209円）

・えんがわ・サーモン・海老天にぎり・紋甲イカ・つぶ
貝・煮穴子・アジ・牛カルビ等 計13種

■一皿220円（税込242円）

・本まぐろ赤身（一貫）・真鯛・えんがわ炙り・とろ
サーモン（一貫）・赤貝等 計14種

■一皿260円（税込286円）

・真鯛こぶみ・生赤海老・とろサーモン炙り（一
貫）・煮ハマグリ・サーモン西京漬け炙り等 計6種

その他にぎり・軍艦などお寿司が80種類以上、その他
当日市場より仕入れたお勧めメニューもございます。

企業情報



株式会社ベイ・フードファクトリー（コロワイドグループ）

- 〒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 12F
電話 045-274-5970（代表）
- 代表取締役社長 植田 剛史

===== 【 当リリースに関するお問い合わせ 】 =====

株式会社ベイ・フードファクトリー（コロワイドグループ）

PR広報室 河瀬暁子 TEL：045-274-5984 E-mail：a.kawase@colowide.co.jp