



和洋の発酵コラボで旨みも倍増?!

粉雪チーズの味噌もつ鍋他、発酵が旨みを創る
“いろは”の発酵鍋で寒い冬を美味しく乗り切ろう!

2019年11月12日(火)～「いろはにほへと」で期間限定販売

コロワイドグループの株式会社レイズインターナショナルコロワイドカンパニー(本社:神奈川県横浜市、代表取締役 高橋 尚也)が運営する『うまいものいっぱい いろはにほへと』12店舗にて、2019年11月12日(火)より「冬の発酵鍋」をシーズン・宴会料理で提供します。



4種の発酵アイテムを使用し、発酵の旨味を加えた発酵鍋は見事な旨味を演出

【発酵は旨味を加える優れたアイテム】

発酵食品とは納豆・キムチ・チーズなどが代表に挙げられる日本では非常なポピュラーな食品となっております。元の食材を発酵させることにより独特の香りや風味が加わり、芳醇な香りがします。和食でも洋食でも広く取り入れられており、近年関心が高い食材となっております。

今回いろはにほへとでは特製の黄金味噌を使用した「鶏やさい鍋」、生醤油麴を使用した「旨辛チゲ鍋」などのお鍋の他、和の黄金味噌と洋のチーズを組み合わせ使用した「牛もつ鍋」など、「チーズ・味噌・発酵バター・醤油麴」の4種の発酵食品の力を加えた鍋を宴会・シーズンメニューを含め、6種の鍋を提供いたします。

どのお鍋も発酵食品を使用しており、発酵食品が見事な旨味を演出しております。また、食材の旨味と発酵の旨味が溶け込んだスープも非常に美味しく、最後の一滴までお楽しみいただける商品となっております。是非御賞味ください。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.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 藤原・辻 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

商品のご紹介

提供期間 : 2019年11月12日(火)～

販売店舗 : 『うまいものいっぱい いろはにほへと』13店舗

海老名店・大和店・新宿東口店・大宮西口店・横浜西口店・川崎リパーク店・浦和パルコ店・センター南駅前店・阿佐ヶ谷店・浜松町店・池袋メトロポリタン通り店・上大岡カミオ店

商品情報



粉雪チーズと黄金味噌汁で

食べる牛もつ鍋999円(税抜)

黄金味噌汁と粉雪チーズが織り成す、いろは特製もつ鍋！ぷりぷりのもつと特製出汁が絶品です。

※こちらのお鍋のご注文は二人前から承ります。



豪華贅沢！

あん肝が極旨の海鮮味噌鍋1,099円(税抜)

黄金味噌×海鮮の旨味が溶け込んだスープが極旨。たっぷりのあん肝と海鮮を乗せた贅沢鍋を是非ご堪能ください。

※こちらのお鍋のご注文は二人前から承ります。



特製の黄金味噌が決め手！

たっぷり野菜を“撮る”の鶏やさい鍋

899円(税抜)

たっぷりのお野菜と鶏肉から出た旨味が出汁に溶け込み、最後の一滴まで飲み干したくなるスープです。

※こちらのお鍋のご注文は二人前から承ります。

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.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 藤原・辻 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977

宴会情報



業態情報

「うまいものいっぱい いろはにほへと」

北海道を代表する美味しいものやお袋の味が楽しめる

今から40年余り前、酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た「偉大なるおかず」を味わえる店として「いろはにほへと」は誕生しました。

新鮮で安全な北海道の食材。その食材の旨みを最大限引き出したお惣菜メニューや卵と焼きそばのアレンジ料理「モダン焼き」や、新鮮な魚を豪快な船盛りでご提供する豊漁盛りなどもご用意しております。ぜひ、気の合う仲間と大切なご家族と「いろは」な時間を心ゆくまでお楽しみください。

店舗数：12店舗（埼玉県2店舗、東京都4店舗、神奈川県6店舗）

URL <https://www.cw-company.jp/>

メニュー例

本日の舟盛り 1,699円(税抜)



厳選した魚介を贅沢に!いろは自慢の刺身盛り合わせ。

※季節によって内容が変わる場合がございます。

真イカのゴロ焼き 699円(税抜)



特製イカゴロソースが自慢の逸品です。

鶏ももガリッと揚げ照りマヨ
ガーリック 699円(税抜)



ジューシーな鶏ももを揚げて甘辛く味付けしました。お酒の進む逸品です。

ふんわりモダン焼き 699円(税抜)



生地も面もソースにも!いろはの“こだわり”召し上げ!

※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】 =====

株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.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 藤原・辻 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

上質な料理に発酵食材をプラス!

あん肝と極旨の海鮮味噌鍋を食す

“豪華贅沢”の宴全9品

4500円(税込み/お一人様/飲み放題付き)

濃厚味噌と海鮮の旨味が溶け込んだ鍋とカレイのから揚げ、若鶏のから揚げの甘酢あんかけなどを楽しむ豪華宴会。

※メインのお鍋はその他宴会のお鍋からお選びいただけます。