

News Release

報道関係各位

 **コロヤシドMD**

2017年9月19日

ふわふわ泡醤油で秋が旬の寿司ネタを満喫！

鰹・薫焼きかつお・秋刀魚×泡醤油の『秋魚3貫王』提供開始！

～9/19(火)「うまいものいっぱい いろはにほへと」(12店舗)にて～

- ★鰹・薫焼きかつお・秋刀魚の寿司を1貫ずつ味わう「秋魚3貫王」。
- ★旬のお魚を一番美味しい食べ方としてこだわった結果の泡醤油。
ふわっと口の中でとろける食感、噛むほどに素材の旨味と融合する風味が最高です。
- ★「3貫王」シリーズは、他に「肉寿司3貫王」「野菜寿司3貫王」も同時展開。



【秋魚3貫王】ふわっとした食感の泡醤油。噛むほどに旬の秋魚旨味が口に広がります。

左から、鰹、薫焼きかつお、秋刀魚。



【泡醤油】は適量をネタにのせて提供



【肉寿司3貫王】塩麴がまろやかな塩気がお肉の旨味を引き立てる。
左から、合鴨ロースト、ローストビーフ、ローストポーク。



【野菜寿司3貫王】やさしい甘みが旬のお野菜と相性抜群。
左から、なす、かぶ、しいたけ。

株式会社コロワイドのグループ会社である、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：蔵人 賢樹）の運営業態「うまいものいっぱい いろはにほへと」12店舗（埼玉県1店舗、東京都4店舗、神奈川県6店舗、静岡県沼津市1店舗）で、『味わい彩々、秋のバラエティ寿司』フェアを開催。旬魚を泡醤油で食べる「秋魚3貴王」、肉を塩麴で食べる「肉寿司3貴王」、野菜をもろ味噌で食べる「野菜寿司3貴王」の提供を開始します。

■『味わい彩々、秋のバラエティ寿司』フェア概要

実施店舗：「うまいものいっぱい いろはにほへと」12店舗

開始日：2017年9月19日（火）

- メニュー：・秋魚3貴王（鮪・鰻焼きかつお・秋刀魚×泡醤油） 350円
 ・肉寿司3貴王（合鴨ロースト・ローストビーフ・ローストポーク×塩麴） 420円
 ・野菜寿司3貴王（なす・かぶ・しいたけ×もろ味噌） 300円

※上記全て税抜価格

■メニューイメージ



■うまいものいっぱい いろはにほへと 業態概要

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。新鮮で安全な食材の旨みを最大限引き出したお惣菜メニューやアレンジ料理を豊富に取り揃えました。「いろはにほへと」はそんな旨いものがいっぱいのお店です。

＜うまいものいっぱい いろはにほへと＞URL：<http://www.umai-iroha.jp/>

※大宮西口店は、現在改装中のため、10月18日営業再開後に『味わい彩々、秋のバラエティ寿司』フェアを開催します。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイドMD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

mail：takigawa@colowide.co.jp