



黒いダイヤ「トリュフ」×「和」の完璧なマリアージュ

ワインと共に楽しむ秋の味覚には、贅沢すぎる秋鍋を！
いろはにほへとで9月3日(火)から「トリュフ香るきのこ鍋」販売開始

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』13店舗にて、2019年9月3日(火)より「トリュフ香るきのこ鍋」を期間限定で提供します。



※約3人前です



香り高い「トリュフ」と組み合わせた味噌の、意外だが完璧な融合

【秋を堪能するトリュフ鍋】

トリュフといえば世界三大珍味のひとつで、独特の見た目から黒いダイヤとも言われています。トリュフは独特の香りがすることから主に料理の香り付けなどに使用されています。「いろはにほへと」では秋の鍋として秋の代表的な食材のきのこ6種類と香りの良いトリュフと、トリュフペーストを贅沢に使用した鍋を提供いたします。トリュフを鍋に入れたことによって鍋の蒸気に香りが乗り、トリュフをそのままいただくより芳醇な香りが更に広がります。出汁には「和」を取り入れたお味噌を使用したことにより、コクのあるスープに仕上がりました。きのこは「味えのき・えのき・しいたけ・しめじ・まいたけ・えりんぎ」の6種類が使われており、きのこの食感も非常に楽しめるお鍋となっています。

また、お鍋を最後まで楽しんでいただけるよう、お鍋の出汁を使用する「♫専用めし」も199円(税別)で販売いたします。トリュフのスライスも乗せており、♫までお楽しみいただけるいろはの秋鍋となっております。是非お鍋によく合うワインと共に召し上がってください。

===== 【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

提供期間 : 2019年9月3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・沼津駅南口店・横浜西口店・川崎リバーク店・
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



秋刀魚の醤油糀焼き

499円(税抜)

醤油糀に漬け込んだ秋刀魚をこんがりふっくら焼き上げました。美味しさ×旨さでおいしさ倍増です。



エノキのステーキ

499円(税抜)

えのきの芯を使ったバター香る肉厚のステーキです。



トリュフ香るチーズ玉子焼き

599円(税抜)

お店で焼き上げた玉子焼きは一度しか巻いていないのでフワフワ食感に。トリュフの香りと楽しむ玉子焼きは絶品です。



味えのき扇天ぷら

599円(税抜)

白いえのきよりも太く食べ応えがあり、天ぷらのサクサク食感が楽しい逸品です。

===== 【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

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：13店舗（埼玉県2店舗、東京都4店舗、神奈川県6店舗、静岡県沼津市1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。

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。

真イカのごろ焼き 599円(税抜)



特製イカごろソースが自慢の逸品です。

ふんわりモダン焼き 599円(税抜)



生地も面もソースにも!いろはの“こだわり”召し上がれ!

※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