

“映え”と“味”を両立するネオ海鮮酒場、お通しはスクラッチで運任せ 愛知・豊田駅前に「魚と7〜ととせぶん〜」 11/20(木)オープン 目玉は宮崎直送熟成魚と食べるフルーツドリンク、パティシエ手作りのデザートも

■ メディア試食会のお知らせ ■

お申し込みフォーム →



開催日時：11月17日(月) 13時～15時 ※受付は10分前から

開催場所：魚と7〜ととせぶん〜 豊田駅前店(愛知県豊田市喜多町3丁目110コスモ・スクエア イースト1階)

内 容：店舗・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食のご提供、担当者インタビュー

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/LQuJE8Z3En33bCeb7> ※申込締切11月14日(金)17時まで

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2025年11月20日(木)、ネオ海鮮酒場「魚と7〜ととせぶん〜豊田駅前店」(愛知県豊田市喜多町3丁目110コスモ・スクエア イースト1階)をオープンします。オープンに先立ち、11月17日(月)にメディア様向け試食会を開催しますので、是非ご参加ください。



“映える”メニューやドリンク



看板メニュー「熟成魚と鮮魚の拵刺盛り」



店舗エントランス(イメージ)

■ 女性のための海鮮酒場が東海エリア初出店

「魚と7〜ととせぶん〜」は2022年、京都に1号店をオープンした女性をメインターゲットとした海鮮酒場です。東海エリア初出店の豊田駅前店は2店舗目。看板メニューは、「熟成魚」の刺身とフルーツがたっぷり入った「食べるフルーツドリンク」です。お通しは、入店時に1枚引いていただくスクラッチで「サメ」「タコ」「カメ」の3種類から日替わりでメニューが決まります。

熟成魚は、宮崎県の長谷川水産から直送で仕入れる熟成させたタイやカンパチなどを、さらに店内で数日間熟成させます。長谷川水産が、魚の骨の隙間や血合まで徹底的に血抜きする独自技術「津本式」で処理することで、長期熟成が可能になり、魚の旨味をより深めることができます。プリプリとした食感の鮮魚と旨味が凝縮し、しっとりとした食感の熟成魚の食べ比べが楽しめる「熟成魚と鮮魚の拵刺身盛り」(1,540円)は、注文必須のメニューです。

ネギトロを魚型に盛り付けた「おさかなマンのネギトロ」(770円)、SNS映えする「ひとくち海鮮巻き」(440円)、サイドメニュー人気No.1の「黄身の名はポテサラダ」(605円)などの映えメニューから、数量限定の「大胆な★カマヤキ」(880円)、カニの甲羅に入った「濃厚かにみそグラタン」(880円)など約50種類の料理をそろえています。「芸術的なティラ拵」(珈琲・抹茶、各770円)、「2種のチーズケーキ」(660円)などパティシエ手作りのスイーツもラインナップ。ドリンクは、好みのフルーツとドリンクを組み合わせる人気No.1の「食べるフルーツドリンク」(880円〜)や6種類そろえる「進化系レモンサワー」(各770円)をはじめ、ビール、ハイボール、日本酒など200種類以上を豊富にそろえています。※価格は全て税込

■ 店舗概要

店 名：魚と7〜ととせぶん〜豊田駅前店
所 在 地：愛知県豊田市喜多町3丁目110コスモ・スクエア イースト1階
電話番号：0565-47-5607
営業時間：月～木曜 17時～23時 金曜 17時～24時
土曜 16時～24時 日曜・祝日 16時～23時
席 数：25卓52席 店舗面積：約25坪
客 単 価：3,000～4,000円 定休日：なし



店舗内観(イメージ)

< 取材に関するお問い合わせ >

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

熟成魚や鮮魚を使った海鮮料理から、思わず撮影したくなる映えメニューまで約50種類をそろえています。



熟成魚と鮮魚の枱刺盛り(1,540円)



おさかなマンのネギトロ(770円)



ひとくち海鮮巻き(440円)



黄身の名はポテトサラダ(605円)



濃厚かにみそグラタン(880円)



芸術的なティラ枱(珈琲・抹茶)(770円)

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

ビールやハイボール、焼酎、日本酒、ソフトドリンクなどスタンダードなものから、自分好みにアレンジできる「フルーツドリンク」など200種類以上をラインナップ。

【フルーツドリンク 880円～】 フルーツ×ドリンク4種類から選べる組み合わせ、②のドリンクの継ぎ足しおかわりの裏技も

①フルーツを1つ選ぶ (パイン・グレープフルーツ・ライチ・マンゴー・ピーチ・キウイ・トマトなど)

②ドリンクを選ぶ (サワー・ハイボール・スパークリング・ノンアルコールの4種類)

【進化系レモンサワー 770円】 サワーをハイボール・スパークリング・ノンアルコールにも変更可能

自家製はちみつレモン・王道レモン・映え冷凍レモン・日本酒レモン・ベリーベリーレモン・梅しそレモン 全6種類

・生ちゅ〜 715円 ・ハイボール 550円～ ・お茶割(ウーロン茶・緑茶・ジャスミン茶など) 660円～

・焼酎各種(麦・芋・紫蘇など) 660円～ ・ワイン(赤・白・サングリアなど) 770円～ ・ソフトドリンク 各種385円 など

■「お通しスクラッチ」について

入店時に1枚引いていただくスクラッチに出た3種類の絵柄によって日替わりでお通しが決定。

サメ 結構グレードアップ

タコ ちょっとグレードアップ

カメ 通常お通し

お通しスクラッチ



■会社概要

社 名：株式会社THAN(サン)

代表取締役：織田 裕貴

本社所在地：京都市下京区立売西町66 京都証券ビル405

設 立：2017年4月2日

業務内容：飲食店運営（全41店舗）、飲食店コンサルティング、SNS運営サポート、インバウンド事業

原価ビストロチーズプラス（7店舗、FC10店舗） Cheese Plus PIZZA&GRILL（2店舗）

原価酒場けいすけ（1店舗） 肉屋の台所 京都木屋町ミート（1店舗） sinoa（1店舗）

Italian bar Kyoto kimuraya（1店） てんぷう（2店舗） 魚と7〜ととせぶん〜（1店舗、FC1店舗）

accent（1店舗） フルムーン（1店舗） 〜京to串to揚〜 和紋（1店舗） 優十不断（1店舗）

と（1店舗） 餃子とどて煮 うさぎ屋（1店舗） 百圓寿司スタンド えにし（1店舗）

【子会社】株式会社RPZ（直営4店舗、FC2店舗） 株式会社iima（直営1店舗）

ウェブサイト：<https://than.co.jp/>

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

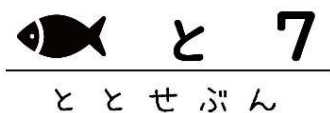
< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社THAN』 広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



『株式会社THAN』 広報事務局 宛

お申し込みフォーム

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778

E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みみフォーム : <https://forms.gle/LQuJE8Z3En33bCeb7>



「魚と7～ととせぶん～ 豊田駅前店」メディア試食会のご案内

- ◇日時 : 11月17日(月) 13時～15時 ※受付は10分前から
- ◇場所 : 魚と7～ととせぶん～ 豊田駅前店
(愛知県豊田市喜多町3丁目110コスモ・スクエア イースト1階)
- ◇内容 : 店舗・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食のご提供、担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

11月14日(金)17:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※ご都合が悪い場合は、別日程でもご取材いただけます。スケジュール等ご相談ください。

貴社名

貴媒体名/番組名

御名前

計 () 名

掲載・放送予定日

2025年 () 月 () 日

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有 (スチール／ムービー) ・ 無

個別取材

有 ・ 無

備考