

2023年2月7日

東京初出店！KITTE 丸の内に
「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした常設のごはんレストラン

「象印食堂 東京店」が本日2月7日(火)にオープン

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、大阪・なんばスカイオの「象印食堂 大阪本店」に続く全国2店舗目として、東京・KITTE 丸の内5階に、「象印食堂 東京店」を本日2月7日(火)にオープンいたします。

本店舗では「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトに、常設のごはんレストランとして、当社の高級炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんと、「和」をテーマにした家庭料理を提供いたします。



「象印食堂 東京店」外観



「象印食堂 東京店」内観

■ 店舗概要

店舗名	象印食堂 東京店
住所	KITTE 丸の内 5階 (東京都千代田区丸の内二丁目7番2号 JPタワー)
定休日	KITTE 丸の内の定休日に準ずる
店舗営業時間	11時～22時を予定 (ランチ 11時～15時、ディナー 17時～22時)
開業予定日	2023年2月7日(火)
オフィシャルサイト	https://www.zojirushisyokudo.com/

■ 出店に至った経緯

当社では、2018年10月に「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした常設のごはんレストラン「象印食堂」(大阪府中央区・なんばスカイオ6階)をオープンしました。

日本人の主食である「米(ごはん)」にフォーカスした和食ダイニングとしてはもちろん、限定商品の販売やナレッジ機能として当社の製品を体験できる料理教室やセミナーを随時開催^{※1}し、上質で心豊かなライフスタイルを提案しています。

ご来場のお客様からはご好評をいただいております。オープンから約4年で来店客数累計約27万人^{※2}を突破しました。今後もごはんの本当のおいしさをひとりでも多くの方に届けるため、東京に初出店することになりました。日々の食事や大切な方との会食、自分へのご褒美としてご利用いただければと思います。

※1 コロナウイルスの感染状況を鑑み、当面の間休止しております。再開の際は、店頭・ホームページ・公式SNSでご案内いたします。

※2 2018年10月17日オープン～2022年10月31日の累計

■ 提供メニュー(一例)

・「象印食堂 東京店」限定メニュー



ランチ予約限定「みやび会席」
3,980円(税込)

※ご予約は前日までとなります。
※11時～/13時～の2部制でのご提供となります。



ディナー予約限定「炎舞会席」
6,980円(税込)

※ご予約は前日までとなります。
※飲み放題付きプランの場合、8,000円(税込)となります。



3種類より選べる主菜

(左)【魚】真鯛とあさりの和風アクアパッツア

(中)【肉】豚肩ロースの香り焼き ベリーソース

(右)【旬】桜塩麴漬け鶏もも肉のソテー 味噌マスタードソース

「象印御膳」(鯛茶漬け付) 1,980円(税込)

(写真の主菜は、桜塩麴漬け鶏もも肉のソテー 味噌マスタードソース)

■テイクアウトメニュー(一例)



テイクアウト「象印御膳 旬」

1,580円(税込)



テイクアウト「象印御膳 肉」

1,580円(税込)

■オリジナル商品の販売

「象印食堂」では、象印食堂オリジナル柄のステンレスマグや、ステンレストンブラー、店内でご提供しているお米やお茶など、普段の生活を豊かにする商品を販売しています。お家でも「象印食堂」のこだわりを体験していただくことができます。ご購入のみの来店も可能です。



オリジナル商品イメージ

■圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」NW-FA 型

通常1つしかない底 IH ヒーターを6つに増強し、それぞれ独立制御する「3D ローテーション IH 構造」を採用。釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒ひとつぶに伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。



圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」NW-FA 型

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター
フリーダイヤル 0120-345135
象印マホービン ホームページ
<http://www.zojirushi.co.jp>