



2016年8月17日

ワタミ株式会社

**日常では楽しめない雰囲気とテキサス風メキシコ料理“TEXMEX(テクスメクス)”を提案
「TGIフライデーズ」のスタッフが注目分野のメキシカン専門店でチャレンジ
カジュアルダイニングレストラン&バー「TEXMEXFACTORY」が8月22日(月)OPEN!**

ワタミ株式会社は、カジュアルダイニングレストラン&バー「TEXMEX FACTORY(テクスメクス ファクトリー)」を8月22日(月)に東京都渋谷区神南にオープンいたします。日常では味わえないような雰囲気的空間で、テキサス風メキシコ料理“TEXMEX(テクスメクス)”を楽しめるお店に仕上げました。日本国内で American Restaurant & Bar 「TGIフライデーズ」を立ち上げたメンバーが業態開発・運営に当たります。なお、グランドオープンから8月24日の3日間はスタンディングバーエリアで16~24時にアルコールドリンクメニュー(一部を除く)を半額で提供します。

「TEXMEX FACTORY」の特徴の一つは店舗のデザインです。トータルデザインを手掛けたのは趣味やカルチャーを生かしたライフスタイルを建築に取り入れたことで知られるカリフォルニア工務店(※1)のチーフデザイナー、ROCK 岩切氏。アメリカのテクスメクス料理店で取り入れられる原色をいかした配色とモダンなスタイルの融合を意識しています。

ROCK 岩切氏がテキサスやロサンゼルスにあるテクスメクス料理店を視察して、その雰囲気を再現したものです。「TEXMEX FACTORY」でもピンク色に彩色したアーチ形のトンネル、ピンクルームと呼ばれる個室、ダイニングにもスチール製の赤・白・水色のイスを使用するなど、鮮やかな原色を生かしています。



アメリカのテクスメクス店のスタイルを意識した内装

メニューはタコス、ブリトー、ファヒータといった日本でも近年認知されてきたテクスメクス料理を中心に提供します。タコスやブリトーといったテクスメクス料理は「TGIフライデーズ」で提供する季節限定メニューの中で人気が高く、「TEXMEX FACTORY」でも、これをベースに商品を開発しました。料理はボリュームがありながら、野菜を増やすことでヘルシーさを強調したことが特徴です。

テキーラと炎で仕上げるファヒータ、パイナップルをそのまま使ったカクテルなど、ビジュアル的にも楽しく、彩の鮮やかなメニューを揃えました。ドリンクには、100%ブルーアガベを使用したテキーラ(※2)をベースにカクテル、コナ、テカテやメキシコのクラフトビールを提供します。



視覚からも楽しめる遊び心のあるメニューを提案

(※1)カリフォルニア工務店(東京都目黒区)は、住宅デザイン&リフォーム、商業施設のデザインやプロデュースなどを手掛けています。

(※2)100%ブルーアガベを使用したテキーラは、原料のアガベ以外に副原料を加えないためカクテルへの親和性が高いことが特徴です。

【TEXMEX FACTORY の主なメニュー】

<料理メニュー>



BBQ チキンサルサタコス 1680 円(税別)



チキンブルトー 1680 円(税別)



TEXMEX ナチョス 980 円(税別)



トリプルコンボファヒータ 2980 円(税別)

<ドリンクメニュー>



(左) マルガリータ 900 円(税別)

(中央) メキシカンソーワー 700 円(税別)

(右) ウルティモパイナップル 1300 円(税別)

<店舗情報>

【店名】TEXMEX FACTORY
【住所】東京都渋谷区神南 1-19-3
ハイマンテン神南ビル2F
【TEL】03-5459-3690
【平均客単価】2500 円
【店舗面積】94 坪 【席数】155 席
【営業時間】11:30~24:00

<企業情報>

【会社名】ワタミ株式会社
【住所】東京都大田区羽田 1-1-3
【代表者名】代表取締役社長 清水 邦晃
【設立】1986 年 5 月
【事業内容】国内外食事業、海外外食事業
宅食事業、農業、環境事業
【ホームページ URL】 <http://www.watami.co.jp/>