

【報道関係各位】

2014年12月22日

イトアンド株式会社

**外国人観光客をターゲットに、ジャパニーズモダンな店内、
蔵仕込み味噌ラーメンを新たに開発！
よってこやお台場店、2014年12月22日(月)リニューアルオープン**

イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都港区、代表取締役社長:文野 直樹)は、ラーメン専門店「よってこやお台場店」を2014年12月22日(月)にリニューアルオープン致しました。

開店当初より親しまれてきた、濃厚且つ後味あっさりの鶏ガラとんこつスープがベースの京都ラーメン。創業当時の屋台味から改良を重ねた鶏ガラとんこつラーメンを軸に、今外国人に人気の味噌ラーメンを新たに開発。また世界に“日本”を発信すべく、新たに日本酒をラインナップし、小皿料理を豊富に取り揃えました。店内は京都をイメージした縦格子で和モダンな雰囲気、ロゴはよってこやの頭文字「よ」をモチーフに、日本を感じていただける明るいデザインとなっております。

**■店舗情報**

店舗名 : よってこや お台場店

住所 : 東京都東京都港区台場 1-6-1
デックス東京ビーチ 1F

営業時間: 11:00~28:00(L.O 27:30)

席数 : 46 席

リニューアルオープン日: 2014年12月22日(月)



■商品について

～お台場店限定商品～

◎蔵仕込み味噌らーめん「ほまれ」 950 円（税込）

北海道産の味噌をベースに 3 種類の味噌をブレンドし、濃厚な中に香りたつ淡麗な味わいが特徴的。
スープの熱でじっくり溶ける北海道産バターと炙りコーンがスープにコクを与え、味の変化をお楽しみ頂けます。
ホクホクの揚げじゃがいもが加わり、極上のハーモニーを醸し出す一杯です。



～オススメサイドメニュー～

世界に“日本”を発信すべく、新たに日本酒を 7 種類ラインナップしました。
クイックメニュー 6 種類、小皿料理 13 種類など、よってこやお台場店では、日本酒に合うメニューを豊富に取り揃えています。



◎手羽ユーランチー 290 円(税込)

サクサク衣に甘酸っぱい醤油ベースの自家製たれを絡ませた
ジューシーな手羽先です。
薬味のねぎでピリ辛さっぱりとお召し上がりがください。



◎ぶつ切り角煮大根 590 円(税込)

醤油ベースに香味野菜や厳選昆布をガラスープで割り、
じっくり煮込んだとろとろの角煮と大根。
濃厚な味わいは、日本酒との相性抜群です。



【よってこやについて】

京都の伝統的な醤油とんこつラーメンをベースにした「鶏ガラとんこつラーメン」は、コクがあるのに後味さっぱり。新しいのに懐かしい。そんな店を具現化させるべく、店舗ごとにデザインも変え、旨さとサービスにこだわった「本格的」なラーメン店。

よってこやホームページ：<http://www.yottekoya.com/>

イトアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切に、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食：EAT」+「&」のご提案をまいります。

【会社概要】

商号 : イトアンド株式会社
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)
資本金 : 9億723万円(2014年3月31日現在)
URL : <http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」本部の運営、中国創作料理「シノワーズ厨花」の運営、パン屋カフェ「コートロザリアン」の運営、ベーカリーカフェ「R Baker Inspired by court rosarian」の運営
加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

【本件に関するお問い合わせ】

イトアンド株式会社 マーケティング室 広報担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
住 所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
