

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店 日本料理「しゃぶ禅」から新ブランドが誕生！
こだわりの“胡麻だれ”を思う存分味わえる

胡麻だれ担々うどん専門店『ごまいち』7月28日（木）オープン

～『しゃぶ禅』店舗でも期間限定で、ローストビーフや雲丹を使用した特別メニューを提供～

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店 日本料理「しゃぶ禅」を全国に展開する、しゃぶ禅株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：菅野 雄介）は、新業態店として、しゃぶ禅こだわりの“胡麻だれ”を思う存分味わえる、胡麻だれ担々うどん専門店『ごまいち』を、2022年7月28日（木）東京・虎ノ門にオープンします。

また、新オープンを記念した特別メニュー「豪華！ローストビーフ担々うどん」と「宝石箱！雲丹・イクラ担々うどん」を、7月28日(木)～8月31日(水)までの期間限定でしゃぶ禅の一部店舗でも提供します。

ごまいち
GOMAICHI 禅



■しゃぶ禅 秘伝の“胡麻だれ”を心ゆくまで味わえる「胡麻だれ担々うどん専門店」オープン！

しゃぶ禅では、最高品質のお肉はもちろん、独自の製法で毎日店舗にて調理長が仕込む、鮮度を大切に秘伝の“胡麻だれ”が人気を博しています。このこだわりの胡麻だれを、しゃぶしゃぶ以外でも美味しく召し上がっていただけるよう、新たなメニュー開発を実施。試行錯誤を重ね、胡麻だれをたっぷり楽しめる「胡麻だれ担々うどん」と、胡麻だれで柔らかい味わいに仕上げた「クリーミー胡麻だれカレーうどん」が誕生しました。この2品をしゃぶ禅のランチ限定メニューとして販売したところ、多くの反響をいただきました。



このたび、そんな限定メニューをより美味しく、手軽に味わっていただくべく、日本料理「しゃぶ禅」の新業態店として、胡麻だれ担々うどん専門店『ごまいち』をオープンします。

『ごまいち』では、胡麻だれがよく絡むよう細めに調整し、コシにこだわったうどんと絡め、締めにはご飯を入れて召し上がっていただくことで、しゃぶ禅自慢の胡麻だれを余すことなくご堪能いただけます。さらに、様々な調味料や10種類以上のトッピングをご用意。自分だけのオリジナルな至福の一杯をお楽しみください。



<しゃぶ禅 秘伝の“胡麻だれ” 3つのポイント>

- ①各店ごとに調理長によって当日使用する分のみを毎日仕込む、鮮度を大切にした“生”のたれ
- ②安心・安全な非加熱、無添加、化学調味料不使用
- ③独自の製法と、吟味した十数種類の素材で仕上げた、風味豊かでコク深い味わい



しゃぶ禅の胡麻だれは、国産野菜、鶏ガラなどのスープとすり胡麻を合わせ、ニンニク、醤油などを加味します。時期によって微妙に異なる素材そのものの味や、温度の変化を考え、調理長のたしかな味覚によって日々分量を微調整し、伝統の味に仕立てています。

ごまいちでは、しゃぶ禅の店舗で作られたこだわりの胡麻だれを毎朝お店に運び、しゃぶ禅と同じくその日に仕込んだ生のたれでご提供します。

■通常メニューのほか、『ごまいち』オープンを記念した特別メニューも登場！

しゃぶ禅自慢の胡麻だれを存分にお楽しみいただけるメニューを豊富に揃えました。また、オープンを記念した特別メニューとして、一杯3,000円の「豪華！ローストビーフ担々うどん」と「宝石箱！雲丹・イクラ担々うどん」を1か月間限定でご用意。オープンから1週間は、半額でお召し上がりいただけるキャンペーンを実施します。さらに、同期間で、トッピング1品無料キャンペーンも実施。そのほか、季節限定メニューなどもご用意しております。

<通常メニュー>



ごまいち胡麻だれ担々うどん／600円
無添加・非加熱の生の胡麻だれと自家製ラー油の味わいをシンプルに楽しめる一杯です。



豚しゃぶ担々うどん／850円
しゃぶ禅の系列ブランドだからこそこの柔らかくジューシーな国産豚バラ肉の味わいが楽しめます。



サラダ担々うどん／750円
肉味噌と生野菜、胡麻だれの相性は抜群です。さっぱりと召し上がっていただけます。



ごまいちクリーミー胡麻だれカレーうどん／750円
たっぷりの胡麻だれで作ったカレーは、胡麻の風味を感じるまろやかな味わいです。



ローストビーフカレーうどん／1,000円
とろける舌ざわりの自家製和牛ローストビーフをトッピングしました。胡麻だれカレーとの相性も抜群です。



チーズカレーうどん／850円
とろけるチーズが加わることで、クリーミーなコクがプラスされたやわらかな味わいです。

<夏限定メニュー：8月31日(水)まで>



冷やし中華風担々うどん／850円
冷やし中華定番の具材をトッピングしました。これからの暑い季節にぴったりな一杯です。

<オープン記念メニュー：8月31日(水)まで>



豪華！ローストビーフ担々うどん／3,000円 (8月4日(木)までは1,500円)
自家製和牛のローストビーフをふんだんに使用しました。そのまま、胡麻だれに絡めて、様々な食べ方でお召し上がりください。



宝石箱！雲丹・イクラ担々うどん／3,000円 (8月4日(木)までは1,500円)
大粒の雲丹ときらびやかなイクラが目玉を惹く、大人の味わいに仕上げました。

【胡麻だれ坦々うどん専門店『ごまいち』オープンを記念して、しゃぶ禅の一部店舗でも特別メニューを提供！】

『ごまいち』オープンを記念して、オープン記念メニューである「豪華！ローストビーフ担々うどん」と「宝石箱！雲丹・イクラ担々うどん」をしゃぶ禅の一部店舗でも期間限定にて提供します。ランチやしゃぶしゃぶの締めのお料理として、しゃぶ禅自慢の胡麻だれの味わいをうどんでもお楽しみください。

提供店舗：六本木店、渋谷店、銀座クレストン店、川崎店

※「宝石箱！雲丹・イクラ担々うどん」は六本木店のみでの提供

提供期間：7月28日(木)～8月31日(水)

価格：各3,000円 ※オープン記念半額キャンペーンは「ごまいち」のみでの実施となります。

■店舗概要

店舗名 : 『ごまいち』虎ノ門店
オープン日時 : 2022年7月28日(木) 11:00
住所 : 東京都港区虎ノ門1-16-4 アーバン虎ノ門ビル1階
電話番号 : 03-6811-1504
営業時間 : 11:00～21:00 (L.O. 20:30)
定休日 : 日曜祝祭日
アクセス : 日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」B4出口より徒歩1分
銀座線「虎ノ門駅」B5出口より徒歩1分

<第2号店も近日オープン予定！>

店舗名 : 『ごまいち』飯田橋店
住所 : 東京都千代田区飯田橋3-4-6 アパホテル飯田橋駅前1階
営業時間 : 7:00～22:00 (L.O. 21:30)
定休日 : なし
アクセス : 東西線「飯田橋駅」A5出口より徒歩1分
JR中央本線「飯田橋駅」東口出口より徒歩5分

■会社概要

しゃぶ禅株式会社

食文化を通じ、日本人の心や味というものを広く伝えていく事と、お客様が満足していただける業態は何かを考え、1983年(昭和58年)六本木に1号店として「しゃぶ禅六本木店」をオープン。

当時はまだ高級感のあるイメージが強く、気軽に食べることができない多少馴染みの薄い料理だったしゃぶしゃぶを、「この美味しいしゃぶしゃぶを、値段を気にせず、お腹一杯召し上がっていただきたい。」そんな想いで、質の良い本格的なしゃぶしゃぶ食べ放題をメイン料理としてお値打ち価格で打ち出し、日本のお客様のみならず、外国からのお客様からも大変ご好評を得る結果となりました。以来四半世紀にわたり全国に展開しています。

本社 : 〒160-0004 東京都新宿区四谷2-9 四谷高木ビル2F

創業 : 1983年 12月

設立 : 2004年 3月

代表者 : 代表取締役社長 菅野 雄介

事業内容 : 日本料理「しゃぶ禅」の経営

店舗 : 六本木、渋谷、銀座(銀座クレストン、鉄板焼 華山、プラシャンティ)、

川崎、新潟、四谷、神楽坂、静岡、小倉、博多(昭和通り大名、博多大丸花柚香)、鹿児島

HP : <https://www.shabuzen.jp/>

