



NEWS RELEASE

2014年8月12日
株式会社YUNARI

「つけめん TETSU」、『冷やし中華選手権』最優秀作品の 「親父と縁側と冷やしまぜそば」が、3,000 杯販売達成！

*つけめん TETSU 豊洲店、『キンシャリ屋』赤坂店、Roppongi Branch 店 除く

「つけめん TETSU」など6ブランドを展開している株式会社 YUNARI（本社：東京都品川区）は、グループ 24 店舗の各店長が、それぞれ“男の冷やし中華”を考案する「冷やし中華選手権」を実施。店長の調理技術の向上と、売り方を学ぶことを目的として、お客様により良い、美味しい冷やし中華を味わっていただくことを目指し開催致しました。テーマは、「男の冷やし中華」。飲食業界には、「いかに女性を呼ぶか？」という風潮がある中で、敢えてテーマを「男」とし、各店舗の店長がテーマに沿った自慢の冷やし中華を考案しました。

去る6月18日、24店舗による予選を勝ち抜いた5商品がフードジャーナリスト山路カ也氏や、ラーメン評論家の山本剛志氏、ラーメン評論家のレイラ氏らの審査による決勝戦を先日オープンした“屋号の無い中華そば屋”にて実施。審査員が長時間悩み抜いた末、最優秀作品に、「海老だしの哲 御徒町店」の尾下智城（おした ともき）店長の『親父と縁側と冷やしまぜそば』が選ばれました。

7月1日よりグループ 20 店舗で（つけめん TETSU 豊洲店、『キンシャリ屋』赤坂店、Roppongi Branch 店での販売は無し）販売開始したところ、1カ月で3,000杯の販売が達成され、実際に『親父と縁側と冷やしまぜそば』を注文したお客様からは「いろんな食材が入っていて、今までに食べた事がない冷やし中華ですごく美味しい」「この冷やし中華を考案した方の想いが伝わる」といった感想をいただき、大変好評を博しております。

『親父と縁側と冷やしまぜそば』は8月31日（日）まで、引き続きグループ 20 店舗で（つけめん TETSU 豊洲店、『キンシャリ屋』赤坂店、Roppongi Branch 店での販売は無し）販売致しております。さらに今冬、新たな企画の実施を検討しているとともに、「つけめん TETSU」は常に創造し飲食業界に旋風を巻き起こし続けます。

暑い日がまだまだ続く中、つけめん TETSU の新しい冷やし中華、『親父と縁側と冷やしまぜそば』を是非、ご試食、ご取材くださいます様よろしくお願い申し上げます。



決勝戦の風景



「親父と縁側と冷やしまぜそば」



尾下智城 店長

■『親父と縁側と冷やしまぜそば』について

考 案 者：「海老だしの哲 御徒町店」尾下智城 店長

商品コンセプト：スルメの芳醇な味わいに、超絶ヤミツキな一味マヨネーズを添える。
香ばしく焼き上げた鶏皮とコリコリゲツ、シャキッと野菜に、爽快！
黒酢としょうがのプルプルジュレ。冷えたビールとセットならもっと
美味しく、もっと楽しく。この夏は、ふらっと一杯、冷やしのおつまみです。

■『親父と縁側と冷やしまぜそば』の考案にあたって（尾下店長より）

「生まれてくる子供が男の子って聞いたとき、私は少し不安になりました。今の俺のままで、息子にとって自慢の父親になれるのかなって。それで私なりに色々考えて、考え抜きました。そこで急にいてもたってもいられなくなり、気付いたら必死になって働いている俺がいた。そんな男の生き様を、一杯の丼で表現したこの作品をどうぞごゆっくりお楽しみください」

■冷やし中華選手権 最優秀作品『親父と縁側と冷やしまぜそば』販売について

- ・販売中～8月31日（日）まで。
- ・販売価格 800円（税込）
- ・グループ 20 店舗で販売
（つけめん TETSU 豊洲店、『キンシャリ屋』赤坂店、Roppongi Branch 店 除く）
- * 仕込みや仕入れ状況により、販売を早期に終了する場合がございます。また、仕込み状況により売り切れになる場合がございますのでご了承ください。

■本資料のお問い合わせ先■

株式会社 YUNARI 広報窓口（株式会社渋谷フェイス内）担当：中平

TEL:03-5784-0918（平日：10:00-18:00、土日祝日は休み）

携帯：070-6432-6166

E-mail：info@shibuya-face.com