

## 神戸名店百選にも選ばれた 連日行列の町中華が東京初進出！！ エムズクロス人形町に「獅子林」7/6（木） オープン ～昼はちゃんぽん、夜は中華バルに。限定メニュー「麻辣ちゃんぽん」も開発～

飲食事業を展開する株式会社The DINING（大阪市北区、代表：平山 英夫）は7月6日（木）、中華料理店「獅子林（シシリン） 人形町」をエムズクロス人形町内の飲食ゾーン「ハシゴ楼」にオープンします。1989年に神戸で創業した町中華が東京に初進出。昼はちゃんぽんをメインに、夜は一品料理を充実させた中華バルテイストで営業します。東京進出にあたり、「麻辣ちゃんぽん」を新たに開発。ちゃんぽんの新たな可能性を提案します。



神戸の名店が東京初進出



人形町限定「麻辣ちゃんぽん」  
（昼=1,000円、夜=1,080円）

### ■神戸では地元住民を中心に行列ができる町中華「獅子林」。創業34年目で大阪に初進出します

「獅子林」は1989（平成元）年、兵庫県・神戸市にオープンした中華料理店です。九州から仕事でやってきたオーナーが地元の味を忘れられず「思い出の味を再現したい」とお店をオープンしました。とんこつスープをベースにした「ちゃんぽん」は口コミで人気が広まり、地元住民に加え関東からもお客さまが訪れるほど。

現在は神戸市・西区に2店舗（大久保・王塚台）、大阪・梅田に1店舗を展開中で、2023年には神戸市が市民に愛され続ける飲食店を表彰する「神戸名店百選」にも選ばれました。東京初進出にあたり、昼はちゃんぽんを主力に、夜はお酒と一緒に一品料理を楽しめる中華バルテイストで営業します。

### ■「ちゃんぽん」「皿うどん」は九州直送の柔らかい太麺が特長。新メニューの「麻辣ちゃんぽんも」

昼は九州直送の柔らかい太麺を使った「獅子林ちゃんぽん」（昼=900円、夜=980円）や「獅子林皿うどん」（同）がおすすめ。短時間で提供できるので忙しいビジネスパーソンにうってつけです。東京進出にあたり「麻辣ちゃんぽん」（昼=1,000円、夜=1,080円）を開発。ピリっと効いた辛みは、普通のちゃんぽんじゃ物足りない人におすすめです。夜は中華バルテイストに変わり、「ワフトロにら玉」（480円）、「ハチノスの麻辣煮込み」（580円）「チューリップ唐揚げ四川粉添え」（2本、400円）、「香辛料香る牛すじ大根」（580円）などお酒がすすむ一品で仕事帰りのビジネスパーソンをお迎えします。（フード約35種、ドリンク約40種）

### ■「獅子林（シシリン） 人形町」詳細

住 所：東京都中央区日本橋人形町1-19-5 エムズクロス人形町 3階

電話番号：03-5614-0601（2023年7月6日以降に開通）

営業時間：11時～23時（L.O 22時30分）

店舗面積：9.5坪

席 数：テーブル=12席、カウンター=12席

定休日：施設に準ずる

### ■会社概要

社 名：株式会社The DINING

代表者：代表取締役 CEO 平山 英夫

本 社：大阪市北区芝田2丁目2-13日生ビル東館603

創 業：2011年12月

事業内容：飲食店経営・プロデュース

H P：https://thedining.org/

# The Dining

●取材に関するお問い合わせ●

獅子林 人形町 担当：名尾 TEL：090-1892-6992 E-mail:nao@thedining.co.jp



■メニューのご紹介（すべて税込み、変更の可能性あり）



獅子林ちゃんぽん  
(昼 = 900円、夜 = 980円)



獅子林皿うどん  
(昼 = 900円、夜 = 980円)



麻婆豆腐 (680円)



うずらの香り醤油漬け (380円)



油淋揚げ餃子 (450円)



フワトロにら玉 (480円)



香辛料香る牛すじ大根 (580円)



よだれ豚 (580円)



帆立と青菜の塩炒め (480円)



チューリップ唐揚げ四川粉添え  
(2本、400円)



おつまみ豚バラチャーシュー  
(480円)



牛すじルーロー飯 (380円)