



“ゴジラヘッド”で話題の新宿新ランドマーク・東宝ビル内にオープン！

「お好み焼き 京ちゃばな 新宿東宝ビル店」

4/17日(金)グランドオープン

ゴジラが火を吹く炎のパフォーマンスあり！「新・トマトのお好み焼き」を目玉に、
外国人観光客歓迎の「ベジタリアンお好み焼き」も用意

有限会社アユム(京都府京都市 代表取締役 苗村 章)は、「お好み焼き 京ちゃばな 新宿東宝ビル店」(東京都新宿区歌舞伎町1丁目)を2015年4月17日(金)に、新宿コマ劇場跡地の新宿東宝ビル内にグランドオープンいたします。

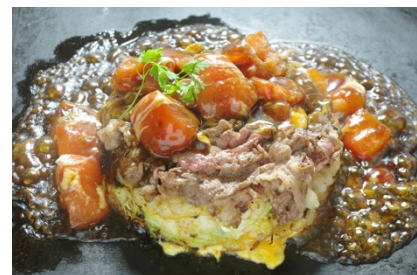
「お好み焼き 京ちゃばな」は、1976年創業の、京都に8店舗、大阪に11店舗、東京に1店舗を展開する京都発のお好み焼き店です。ゴロゴロと大きめのトマトがたっぷり入ったソースでサラダ感覚で食べる『トマトのお好み焼き』をメインに、野菜をたっぷり使用したヘルシーな鉄板焼メニューをそろえ、「お好み焼き＝ヘルシー」という今までにない全く新しいコンセプトで女性を中心に支持され、京都では認知度ナンバーワンのお好み焼き店として人気を集めました。

新オープンする新宿東宝ビル店では、新宿東宝ビルに“ゴジラヘッド”が登場するのに合わせ、店舗限定新メニューとして、火を吹くゴジラをイメージしてバーナーで炙るパフォーマンスが楽しめる『名物トマトお好み焼き～牛肩ロースの炙り 特製トマトソース～』や、外国人観光客に人気の新宿・歌舞伎町を意識し、米麴や醤油といった「和の調味料」と、西京味噌や九条ねぎ、丹波黒どりといった京素材を使い、和のおもてなしの心をお好み焼きで表現した、『京九条ねぎと丹波黒どりのお好み焼き』等が新登場いたします。また、訪日外国人観光客のおもてなしとして重要視されている、ベジタリアンの方にも対応出来る商品もご用意しております。

京ちゃばなが出店する東宝ビルは、4月17日(金)JR・地下鉄新宿駅徒歩5分で映画館、ホテル、アミューズメントパーク、飲食エリアを有する複合施設としてオープンします。お客様は、映画館を訪れるカップルや友人、家族、ホテル利用の国内外の観光客等をメインに想定しつつ、新宿の利便性を活かし、宴会や女子会などにご利用頂けるようなお店づくりを行ってまいります。2020年のオリンピックに向けて、再開発・観光地化が進み注目を集める新宿・歌舞伎町エリアで、「京ブランド」と「オリジナリティ溢れる鉄板メニュー」の2つの強みを持つ京ちゃばなが、日本国内はもちろんのこと、世界に向けて「斬新でヘルシーな全く新しいお好み焼き」をアピールしてまいります。

【店舗概要】

名 称 お好み焼き 京ちゃばな 新宿東宝ビル店
住 所 東京都新宿区歌舞伎町一丁目 19-1 新宿東宝ビル1階
電 話 03-6233-8781 F A X 03-6233-8781
席 数 38席
定休日 年中無休
営業時間 11:00～23:00 (L.O. 22:30)



〈 お好み焼き 京ちゃばな 新宿東宝ビル店 概要 〉

■コンセプト ～京都のお好み焼きを新宿から世界へ～

京ちゃばなは、「お好み焼き＝ヘルシー」という全く新しいコンセプトで女性を中心に支持され、京都では認知度ナンバーワンのお好み焼き店として展開してまいりました。2014年1月には「新宿店」(新宿三丁目)に東京初進出を果たし、数々のメディアに取り上げられるなどして話題となり、おかげさまで東京でも大人気のお店となりました。新宿東宝ビル店では、京ちゃばなの持つ「京ブランド」、「オリジナリティ溢れる鉄板メニュー」をさらに強化した新メニューを用意し、「東京の中心地新宿から、世界に向けてお好み焼き・鉄板文化を発信していく」ことをコンセプトとしました。コマ劇場跡に建設された東宝ビルは、ホテル、アミューズメントパーク、飲食エリアを有する複合施設としてオープン、再開発・観光地化が進む新宿歌舞伎町の新ランドマークとして、今一番注目されているスポットで、国内外から訪れる観光客で賑わうことが予想されます。東宝ビル店から「美味しさ」と「驚き」を届けながら、旅行や観光に訪れた皆様を通じて国内はもとより、世界に向けて京ちゃばなの魅力を発信して参ります。

■料理へのこだわり ～20種類以上の新メニューを開発～

京ちゃばなでは、トマトのお好み焼きや、アボカドの黒焼きそばなど、これまでのお好み焼き店にない新感覚のメニューを提供し、女性を中心にお客様を魅了してまいりました。今回の新宿東宝ビル店出店にあたり、新宿東宝店限定のメニューを20種類以上取りそろえました。中でも、メインとなるお好み焼きの新メニューは、東宝ビルに登場するゴジラヘッドにちなみ、ゴジラにインスパイアされたトマトのお好み焼きや、海外からの観光客の多い歌舞伎町の立地を考慮して、「京素材」「和素材」のこだわったお好み焼きを用意、今までに誰も見たことのない全く新しいお好み焼きを提供致します。

食材から調理、提供に至るまで、安全、安心、健康に配慮するのはもちろんのこと、特に食材は京ちゃばなならではのこだわりの素材を使用しています。京ちゃばなの看板であるトマトはその時期にもっともおいしい産地から、糖度が高めのトマトを厳選して取り寄せています、また、卵は「蘭王」ブランドを使用、京野菜や丹波地鶏や丹波もち豚、丹波黒どりなど京素材も厳選して取り寄せています。

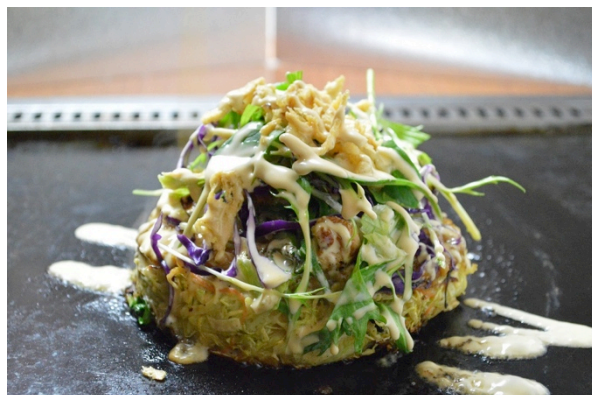
■内装へのこだわり ～京都の町屋風のレトロスタイル～

日本古来の伝統模様をモチーフにした建具、京都の町屋を彷彿とさせるレトロな雰囲気の内装です。京ちゃばな全店同様、全席に鉄板を配備。目の前で熱々のお料理と、鉄板パフォーマンスをお楽しみ頂けます。



<メニュー概要>

■新宿東宝ビル店限定 新メインメニュー



名物トマトお好み焼き
～牛肩ロースの炙り 特製トマトソース～
1,580 円（税抜）

京ちやばなが誇る名物の「トマトのお好み焼き」がゴジラをイメージした新メニューとして登場します。トマトソースとお肉の黒さで、肉々しさを出し、ゴジラの強さをイメージしています。お客様の目の前の鉄板でバーナーで肩ロースを炙ることにより、ゴジラの青い炎を演出、パフォーマンスもお楽しみ頂けます。

京九条ねぎと丹波黒どりのお好み焼き
～米麴と胡麻のソース～
1,180 円（税抜）

和の調味料を用いたソース『米麴と胡麻と醤油』を使用したオリジナルソースを使用し、京素材である、西京味噌や九条ねぎ、丹波黒どりといった京素材を使い、和のおもてなしの心をお好み焼きで表現しました。美容・健康を気にされる女性にもぴったりの商品です。丹波黒どりを入れない、ベジタリアンバージョンもご提供できます。

※「トマトのお好み焼き」は「第18回優良外食産業表彰～商品開発部門～」において農林水産省総合食料局長賞を受賞しています。

東宝ビルオープンを記念して、オープンより1ヶ月間、「名物トマトお好み焼き～牛肩ロースの炙り 特製トマトソース～」ご提供時に限り、ゴジラヘッドのバーナーを使ったパフォーマンスキャンペーンを行います。



※キャンペーン期間終了後は通常のバーナーを使ったパフォーマンスに変更します。

■新宿東宝ビル店 新メニュー一覧

- ・生ハムと7種野菜の焼きシーザーサラダ 780円
- ・アボカドと海老のサラダ～ジェノベーゼドレッシング～ 880円
- ・牛肩ロースの焼きしゃぶサラダ～和風おろしドレ～ 980円
- ・湯葉入り出し巻き玉子 780円
- ・地鶏の王様 丹波黒鶏の鉄板焼き～炙り胡麻ソース～ 850円
- ・中落ちカルビの鉄板焼き～おろし醤油～ 980円
- ・黒毛和牛ランプステーキ～季節の野菜添え～ 1,500円
- ・筍と海老のアンチョビバターソテー 880円
- ・淡路島産玉ねぎの鉄板焼き～焦がしトマト味噌～ 500円
- ・アボカドと2種のトマトのチーズチップス 680円
- ・にぎわい魚介の鉄板焼～バジルアヒージョ風～ 1,080円
- ・キャベツのステーキ～ポルチーニクリームソース～ 680円
- ・とんぺい焼き～西京味噌～ 850円
- ・みたらしトマトプリン 和風包み～白あんと黒ごまソース～ 480円



※値段はすべて税抜き価格になります。

※その他、前菜からメイン、スイーツに至るまでバラエティ豊かな鉄板焼きメニューをご用意しております。

※当面、上記メニューは新宿東宝ビル店限定メニューとなりますが、今後他店でも提供される場合がございます。

・ランチセットメニュー 1,480円～1,980円（提供時間：11:00～15:00）

内容：前菜3種、メイン、バゲット、黒ウーロン茶

※メインは、トマトのお好み焼き、名物トマトお好み焼き～牛肩ロースの炙り 特製トマトソース～、京九条ねぎと丹波黒どりのお好み焼き～米麴と胡麻のソース～、アボカド黒焼きそば、ミックス玉、ミックス焼きそばの6品の中からお選び頂けます。

<運営会社概要>

有限会社アユム

代表取締役 苗村 章
本社所在地 京都市北区紫野下烏田町 25 番地 5(京ちゃばな北大路堀川店2F)
事業内容 フードサービス業
H P <http://www.chabana.com/>