

お財布のようで縁起がいい台湾バーガー専門店『とぶの坂』高田馬場に 5 月 14 日オープン！

食乃邱株式会社は台湾バーガー専門店『とぶの坂』1号店を新宿区高田馬場に5月14日オープンいたします。



■ 台湾バーガー「刈包(グアバオ)」って何？

台湾バーガー「刈包(グアバオ)」は台湾のまんじゅう(中華まんの皮部分)で角煮や高菜等の様々な具材を挟んだ台湾のソウルフードです。

見た目が豚肉(猪)をかじった虎の口のようなことから「虎咬猪」という別名があり、半月型の形はお財布のようにも見える為、縁起のいい食べものとされています。

■ 「とぶの坂」の由来は？

とぶの坂は、虎の「と」、豚の「ぶ」で、「飛ぶ」という勢いで坂道を上るような努力で、お客様に美味しい料理を提供するという想いを込めて名付けました。



■ 台湾バーガーはここが違う！

1. 豚肉の旨味を最大限に引き出す

台湾人の食生活において、豚肉は非常に大きな部分を占めています。

台湾の軽食である刈包も同様です。伝統的な刈包に使用する滷肉（ルーロー）は、長時間煮込むことで豚肉の臭みを最大限に取り除き、醤油の香りや台湾の香辛料で味付けしています。私たちは台湾伝統の滷肉の作り方を守り、お客様に最高の豚肉体験をお届けしたいと考えています。

伝統的な滷肉だけでなく、台湾式パイコー、ピリ辛ブラックペーパー豚炒めなどもご用意しております。お客様に豚肉の美味しさを再認識してもらえると嬉しいです。

2. コラーゲン豊富な豚皮

台湾の滷肉（ルーロー）と日本の角煮の違いは、豚肉に皮を使うかどうかです。一般的に日本の市販の三段バラ肉は皮を取り除きますが、台湾の滷肉は皮を残し、そのコラーゲンとゼラチンを利用して滷肉に粘り気を与えます。この粘り気によって、醤油の香りがさらに閉じ込められ、食べる人にも皮特有のゼラチンの食感を楽しむことができます。当店の滷肉は皮の美味しさをそのまま残しているため、お客様にじっくりと味わっていただけます。

3. アメリカンハンバーガーとは一線を画す台湾ハンバーガー

アメリカンハンバーガーがパン、ピクルス、その他の具材を使用しているのに対し、台湾ハンバーガーである刈包は饅頭のような皮を使用しています。ふわふわもちもちの食感が、アジア人の食文化体験にぴったりです。酸味のきいた漬物と甘味のあるピーナッツバターを添えて、1つ食べれば満足感を得ることができます。

■ おすすめメニュー



THE・伝統台湾バーガー

台湾グルメの定番、刈包の王道「煮込んだ五枚肉+高菜+ピーナッツ粉」の組み合わせ。香ばしくとろける五枚肉と、粗挽きピーナッツの食感が絶妙なハーモニーを奏でる、まさに THE TAIWAN な一品です。



ジューシーパイコーチーズバーガー

台湾夜市風味のパイコーに、とろけるチーズをトッピング。肉汁が口いっぱいになり、台湾特産の胡椒塩の風味が融合します。一度食べたら、もう止まらない美味しさです。



【期間限定】ピリ辛ブラックペッパー豚炒めバーガー

台湾人のソウルフード、黒胡椒ソース。甘辛いソースと新鮮な豚肉が絶妙な組み合わせで、ついつい食べ過ぎてしまう美味しさです。

台湾バーガー以外にもルーローハンやラード混ぜご飯、厳選したドリンクメニューも取り揃えておりますので本場台湾の味を楽しみにお気軽にお立ち寄りください。



台湾【黒金】ルーローハン



セットメニュー[刈包+ご飯+甘梅ツマイモポテト+ドリンク]



左から) 台湾凍頂烏龍 / ジャスミン茶 / ライチ紅茶 / 台湾四季春

■ **テイクアウトやケータリング、店内貸切も**

テイクアウトや Uber Eats 等による配達、ケータリングも対応しています。

1 時間～ 貸切利用可能なので、お子様連れの方や友人とのランチ会におすすめです。

※事前予約にてケータリング受付可能

※貸切 1 時間～、セットメニュー×2 セット注文最低保証

まずはお気軽にお問い合わせください。

■ 新店オープンキャンペーン開催！来店する度お得に！

- ①初回来店：Instagram ストーリーズで公式アカウントメンションし投稿いただいた方に次回使える台湾バーガー半額券をプレゼント
- ②初回来店クーポン提示の方(2回目来店)：Google レビュー投稿で次回使えるご飯類無料券プレゼント
- ③ご飯類無料券提示の方(3回目来店)：バーガー注文で無料でセット(ポテト+お茶)へアップグレード

【注意事項】

※クーポンは次回ご来店時にご利用いただけます

※他クーポンとの併用不可

※新店オープンキャンペーンは5月14日～6月13日まで開催予定



■ 店舗情報

店舗名：とぶの坂

住所：東京都新宿区高田馬場 4-17-17

アクセス：高田馬場駅から徒歩4分

総席数：イートインは4席まで

電話（ご予約・お問い合わせ）：03-6908-8922

Instagram：<https://www.instagram.com/tobunozaka/>

営業時間：10:00-20:00(不定休)

定休：毎週水曜日

設備・サービス：店内無料 Wi-Fi



■ とぶの坂 オープンまでの背景

2023年、IT関連の仕事をしていた邱勃凱氏は、台湾料理への情熱を胸に食乃邱株式会社を設立し、2024年高田馬場に「とぶの坂」を開店いたします。

邱氏は台湾で卒業後、海外留学で故郷の味を恋しく思い、台湾料理を学び始めました。

15年間の研鑽を経て、40歳を前に最後の転職を決意。自身の思い出の味を届けられる店を開店することを決意しました。

留学生や在日台湾人、そして台湾料理に興味を持つ日本人に、台湾の食文化を味わってほしいという思いが込められています。

店名は台湾の刈包（台湾バーガー）の別名「虎咬猪」に由来。「とぶ」は台湾人の努力と上り坂で飛躍するイメージを、「ぶ」は豚肉の旨味という意味も含んでいます。

■ 会社概要

社名：食乃邱株式会社

設立：2023年12月

代表者：代表取締役社長 邱勃凱

事業内容：台湾バーガー店「とぶの坂」運営