



デリバリー専門店新業態 台湾屋台料理専門店「台北キッチン」と焼き肉弁当専門店「壺の巧」を 1月20日と1月29日にオープン

株式会社第一興商は、本格的な味をご自宅で気軽にお楽しみいただけるデリバリー専門店として、台湾屋台料理専門店「台北キッチン」（読み：たいぺいきっちゃん）を1月20日に、焼き肉弁当専門店「壺の巧」（読み：いちのたくみ）を1月29日にオープンします。



「台北キッチン」は、台湾のご当地グルメで人気のメニューを集めた台湾料理専門店です。ホーエ豚の肩ロースを甘辛しょうゆベースのたれでしっかりと味付けしたルーロー肉は、ごはんに乗せて「ルーロー飯」に、もちりした中太麺に絡めて「ルーロー麺」に、ふわふわの蒸しパンに挟んで「台湾風バーガー」にと、さまざまなアレンジでお楽しみいただけます。また、スパイスを効かせてカリカリに揚げた豚肉と濃厚な中華あんのコンビネーションが絶妙な「パイコー飯」や、もちもち食感のタピオカと香り高い紅茶をブレンドした「タピオカミルクティー」も自慢のメニューです。

「壺の巧」で提供する全16種類の焼き肉弁当は、牛肉、豚肉、鶏肉を取りそろえ、1枚ずつ丁寧に焼き上げました。「特選牛ミスジの焼肉重」は、希少部位の牛ミスジを柔らかく焼き上げた自慢の逸品です。牛と豚のカルビ肉が同時に楽しめる「Wカルビの焼肉重」は満足感も2倍増し。たれとねぎ塩の2種類をご用意しました。たれは特製のしょうゆにりんごやキウイなどのフルーツを使用した当店オリジナルブレンドで、フルーツの酵素で時間が経っても柔らかい焼き肉がお楽しみいただけます。ぜいたく気分を満喫したい方には、特選2種の焼き肉を一度に味わえる豪華盛り合わせ「黒毛和牛とネギ塩仙台牛タンの焼肉重」がお勧めです。

当社は、昨年9月に唐揚げ専門店「壺の唐揚げ」をオープンして以来、デリバリー専門点を順次増やしてまいりました。これまではデリバリーサービス「Uber Eats」にてご利用いただけましたが、今回より新たに「出前館」でもご注文いただけるようになりました*。今後も既存店舗の厨房を有効活用し、お客さまのニーズに合わせたサービスを提供することで、新規顧客の開拓に努めます。

*Uber Eats、出前館は会員登録が必要です。Uber Eatsのみ、出前館のみ対応の店舗もございます。

■メニュー一例 ※価格は全て税込

台湾屋台料理専門店「台北キッチン」3店舗



ルーロー飯
1,000円



ルーロー麺
1,140円



パイコー飯
1,140円

焼き肉弁当専門店「壺の巧」44店舗



特選牛ミスジの焼肉重
1,550円



Wカルビの焼肉重
1,050円



黒毛和牛とネギ塩仙台牛タンの焼肉重
2,650円

■関連サイト

Uber Eats : <https://www.ubereats.com/>

出前館 : <https://demaie-can.com/>

*各店舗の詳細は、Uber Eats、出前館よりご確認ください。

参考：デリバリー専門店一覧（店舗数／開店日） ※1月20日現在

- ・脈々と受け継がれた秘伝の味「壺の唐揚げ」（44店舗／2020年9月）
- ・こだわりのお米で炊く絶品釜飯とおぼんざい「壺の釜飯」（5店舗／2020年9月）
- ・台湾まぜそば専門店「壺のまぜそば」（4店舗／2020年10月）
- ・インド人に教えてもらった秘伝のカレー「スパイスキーマカレー」（6店舗／2020年12月）
- ・名古屋発！B級グルメ台湾焼きそば「台湾夜市」（43店舗／2020年12月）
- ・ごはんが進む！チキン南蛮専門店「チキン南蛮本舗」（46店舗／2021年1月）