

オープンから連日完売の大盛況！

一番人気は、全9品目の「キンパと手作りパンチャンの韓弁当」

**【ベジテジヤ】自宅やオフィスで手軽に楽しめる
初のテイクアウト韓弁当専門店を東京・汐留にオープン！**

「韓食を日常に」をコンセプトにサムギョプサル専門店、韓国屋台、韓国デリカなどの様々なスタイルで国内外で展開する『ベジテジヤ』（運営：株式会社ゴリップ、本社：京都府京都市）は、2022年2月7日（月）『韓弁当・デリカ ベジテジヤ』を汐留シティセンター（東京・汐留）にグランドオープン致しました。中食に特化した業態としては昨年2021年7月にオープンした『韓国屋台とパンチャンショップ ベジテジヤ』に次ぐ2店舗目。手作りにこだわった本格的な韓国料理をテイクアウトで手軽にお召し上がりいただけます。

**リアルな韓国市場を再現した店舗で、
本格キンパやソルロンタン、ヘルシーなサラダピピンパなどを提供**

韓国の市場をそのまま再現したようなお店で、キンパや韓弁、こだわりの韓国スープなどをリーズナブルな価格でご提供致します。早くて、安く、栄養満点！毎日通える韓弁当専門店です。オープンから1週間が経過し、連日完売するほどの大盛況！中でも一番人気は「キンパと手作りパンチャンの韓弁当」シリーズ。手作りにこだわったキンパと7種のパンチャン（韓国惣菜）をバランスよく一度に食べられ、+200円（税込）でつけられるミニソルロンタンとのセットも大変好評です。



【店舗概要】

店舗名：韓弁当・デリカ「ベジテジヤ」

住所：〒105-7101 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター1F

TEL：03-6274-6686

営業時間：11:00～なくなり次第終了

※まん延防止等重点措置など地方自治体の要請に伴い、時短営業または休業している可能性がございます。最新の営業状況は直接店舗までお問い合わせをお願いいたします。

～メディアの皆さまへ～

『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓ 新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓ リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報：金

TEL：03-5623-2121 E-mail：y.kim@golip-holdings.com

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

メニューのご紹介

今回特にこだわったのは、**ベジテジヤが近年力を注いでいる「韓国スープ」!**

韓国の食卓においてスープは欠かせない主役級のポジションであり、**韓国人の美容と健康を作ってきたまさにパワーフード!**なかでもおススメは、**韓国スープの代表格ともいえる名物「ソルロンタン」**。大量の牛骨を香味野菜とともに丸一日かけて強火で白濁するまで炊き上げることで、コク深くもクセのない本場にも劣らない自信作に仕上がりました。



提供台にヒートプレートを仕込むことで、
スープはいつもアツアツかつ
スピーディーに提供できるよう工夫。



キンパと甘辛ヤンニョムチキン弁当



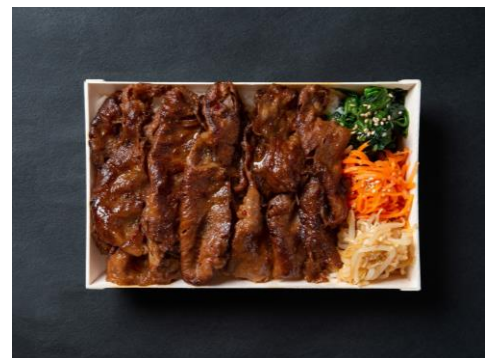
包み野菜と食べる本格サムギョブサル弁当



11品目の彩りピビンバ



- 手作りパンチャンの韓弁当：各750円(税込)
(プルコギ/ヤンニョムチキン/ねぎ塩サムギョブサル)
- キンパと手作りパンチャンの韓弁当：各850円(税込)
(プルコギ/ヤンニョムチキン/ねぎ塩サムギョブサル)
- 包み野菜と食べる本格サムギョブサル弁当：900円(税込)
- 手づくりキンパ：1本各700円(税込)
- 11品目の彩りピビンバ：850円(税込)
- 自家製ソルロンタン：750円(税込)
↳セット用ミニソルロンタン：200円(税込)
- 自家製スンドゥブチゲ：750円(税込)
↳セット用ミニスンドゥブチゲ：200円(税込)



【数量限定】厳選和牛の焼肉弁当
1,500円(税込)

■韓食を日常に

「包まぬ豚は、ただの豚。」をキャッチコピーに、“包む”という体験価値にフォーカスし、独創的な唯一無二の「サムギョプサル専門店」を追求してきたベジテジヤは、2006年の創業以来15年に渡り、韓国の日常食・大衆食の定番であるサムギョプサルを中心に韓国食文化の魅力を伝えることに尽力してまいりました。2006年に京都1号店をオープンし、2022年2月現在、国内12店舗、海外(台湾)5店舗を展開中。



「包まぬ豚は、ただの豚。」をキャッチコピーにバラエティ豊かなお肉とトッピングで“包み方1万通り”の楽しさを提供しています。



一度も冷凍していない「セン(生)サムギョプサル」にこだわっています。



サムギョプサルの他にも手間暇かけた本格的な韓国料理をリーズナブルな価格でご提供

近年、韓国ドラマやK-POPなどのエンターテインメントのみならず、トレンドグルメに必ずと言っていいほど韓国グルメがラインナップするなど、改めて韓国料理に注目が集まっています。そんな中、創業15周年を迎えた2021年より「韓食を日常に」と新たなブランドコンセプトに掲げブームやトレンドに左右されず“よりリアルな韓国食文化の魅力を身近に”との想いを実現するため、外食・中食・ECが連携した新たなブランド体験の構築を目指し既存のサムギョプサル専門店に加えデリカ業態、フードコート業態など続々と新業態の開発を進めております。



2021年7月にオープンした初のデリカ業態「パンチャンショップベジテジヤ 学芸大学店」



2021年10月OPEN以降様々なメディアで取り上げられ続けている「サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ 下北沢店」

～メディアの皆さまへ～

『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】 株式会社ゴリップ 広報：金
 TEL：03-5623-2121 E-mail：y.kim@golip-holdings.com
 (上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)