

あの屋台の味がいよいよ日本に！本場の韓国焼き鳥『タッコチ(닭꼬치)』が本格初上陸！

韓国では定番の屋台料理『タッコチ(닭꼬치)』。

「タッ(닭)=鶏」「コチ(꼬치)=串」が名前の由来で、韓国では屋台を中心に専門店もあるほど定番の韓国グルメ。

しかし、独自の焼鳥文化が根強い日本では、**新大久保はもちろん全国的にも取り扱い店舗がほとんどない**と言っている程まだまだ知られていない、**知る人ぞ知る韓国グルメの一つ**。

(事実、グルメサイト食べログで「タッコチ」と検索をしても、現在取り扱っている店舗の情報はほぼなし)

日本の焼鳥との最大の違いは『タレ』。

香ばしい炭の香りと自家製「秘伝のヤンニョム辛味ダレ」の甘辛で濃厚な味わいが食欲を掻き立てます。ベジテジヤでは、店頭で専用の焼き台を設置し、屋台とデリカの両方で本格的なタッコチをご提供致します。

韓国のタッコチといえば、部位はモモが主流でサイズは日本の倍以上と大きめでその分価格も高め。**そこでベジテジヤでは、日本の焼鳥文化を取り入れ、価格とサイズを日本の一般的な焼鳥に合わせたうえで、韓国では馴染みの少ないセセリや鶏皮などの日本で人気の部位を新たにラインナップ致しました。**

また、鶏の他にもベジテジヤ名物「サムギョブサル串」、韓国らしい「チュクミ串(イイダコ)」「チーズタッカルビ串」などバラエティ豊かなコチをご提供致します。



タッコチ専用の焼き台を設置



鶏の他、牛・豚・海鮮と豊富な種類をご用意



ベジテジヤといえば！な『サムギョブサル串』



名物『鶏セセリ串』

全て自家製！こだわりの詰まった本場のソルロンタン

もう一つの名物が韓国の食文化では欠かせないスープたち！大量の牛骨を丸一日かけて強火で白濁するまで炊き上げた自家製「ソルロンタン(설렁탕)」は、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。

ソルロンタンの他にも豚骨ベースの「テジクッパ(돼지국밥)」、鶏ガラベースの「タッコムタン(닭곰탕)」を揃え、それぞれ調味した「スンドゥブチゲ(순두부찌개)」「ユッケジャン(육개장)」「テンジャンチゲ(된장찌개)」と、まずは全6種をラインナップ。

店内ではもちろん便利な冷凍スープとしてパンチャンショップにてお買い求めいただけます。



6種のスープは全て自家製・手作りの本格派



全て便利な冷凍スープとして購入いただけます！



ランチではパンチャン(韓国惣菜)とともに定食スタイルで

全て自家製！こだわりの詰まった本場のソルロンタン

キムチとナムルは全て手作りにこだわった本格派。定番から変わり種まで専門店ならではの味をお届け致します。

また、おうち焼肉に最適な焼肉用味付け肉も多数ご用意。昔ながらの焼肉店の味を再現したこだわりのカルビ、ロース、ホルモンに加え、骨付きテジカルビ、サムギョプサル用のお肉もご用意致しました。

他にも人気の「ヤンニョムチキン」はもちろんトレンドの「カンジャンセウ(生海老の醤油漬け)」など、伝統的なものからトレンドの韓国グルメまでバラエティ豊かなラインナップを取り揃えました。



手作りにこだわった本場のキムチ



伝統からトレンドまで多彩な韓国グルメを店内でもご自宅でも！



伝統からトレンドまで多彩な韓国グルメを店内でもご自宅でも！

店舗情報

場所は、東急東横線「学芸大学駅」から徒歩1分。この7月リニューアルを遂げる高架下の商業施設「学大市場」内に位置します。本場韓国の屋台「ポジャンマチャ(通称：ポチャ)」を再現したデザインの店内に開放的な屋外席も完備し、韓国さながらの雰囲気を経験いただけます。なお、**パンチャンショップでは、韓国屋台で提供しているほぼ全てのメニューと使用しているタレや調味料をお持ち帰りいただけます。**



ブランドのDX化を推進。オンライン/オフラインを超えたシームレスな購買体験を

『韓国屋台とパンチャンショップ ベジテジヤ』では、DX化を推進し多様化するライフスタイルに沿った多様な購買体験を提供してまいります。近日中に事前決済可能なテイクアウトオーダーシステムの導入、ECサイト『うちベジ』と連動し店頭商品をオンラインで購入しご自宅への配送可能な仕組みの構築を予定しております。

また、InstagramとLINE公式アカウントを活用したデジタルコミュニケーションも強化してまいります。LINE公式アカウントはお客様と店舗を結ぶデジタルプラットフォームとして、テイクアウトオーダーシステムやECサイトへのアクセス、お得なクーポン配信などを行ってまいります。

Instagramでは、パンチャンショップで購入可能な韓国の調味料・タレなどを使用した韓国料理レシピやアレンジ方法をコンテンツとして配信し、お客様とのコミュニケーションハブとしてまいります。

【韓国屋台とパンチャンショップ ベジテジヤ 学芸大学店】

- ・オープン日：2021年7月15日
- ・住所：〒152-0004 東京都目黒区鷹番3-3-2学大市場内
- ・TEL：03-3792-7232
- ・Instagram：@panchanshop_vegetejiya
- ・営業時間
 - ↳韓国屋台：11:00～23:00(LO FD22:30)*ランチ11:00～15:00
 - ↳パンチャンショップ(デリカ)：10:00～22:00

※新型コロナウイルス感染防止対策に伴い、営業時間に変更になる場合がございます。



▲公式Instagramでレシピ配信中！

☆8月末には東京・下北沢に『サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ』OPEN決定！

【2021年はブランド創業15周年YEAR！】『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』について

「包まぬ豚は、ただの豚。」

のキャッチコピーでお馴染み、京都生まれのサムギョプサル&韓国料理専門店。そのキャッチコピーの通り、「包む」体験・価値をとことん追求し、多彩なサムギョプサルとトッピングの組み合わせで“包み方10,000通り以上”を実現する唯一無二のサムギョプサルを提供しています。2006年に京都1号店をオープンし、現在、京都・大阪・愛知・岐阜・新潟に展開。2020年からは、お取り寄せ韓国料理のEC事業「うちベジ」をスタートし、SNSを中心に話題となりテレビやメディアでの掲載実績も多数。創業15周年を迎える2021年は、東京出店、中食事業への挑戦、EC事業の本格展開など…続々と新たな挑戦を仕掛けてまいります。今後ベジテジヤブランドは、外食ならではの体験価値の向上とともに、中食を強化することで多彩な商品と販売チャネルを整え、新たなブランド体験を構築してまいります。



ベジテジヤ
—Vege-Teji-Ya—

～メディアの皆さまへ～

『韓国屋台とパンチャンショップ 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 (直通) 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)