



< Press Release >

2025年7月25日（金）
オクドンシク PR 事務局

ミシュラン・ビブグルマン 8年連続獲得！ソウル発のコムタンスープ専門店

「オクドンシク」2025年8月7日（木）にオープン決定！

素材の“純粋な旨味”を追求した、心と身体に染み渡る、澄んだ一杯がついに日本初上陸



この夏、東京都新宿区大久保に日本初上陸する、コムタンスープの専門店옥동식 Okdongsik（読み：オクドンシク）のオープン日が2025年8月7日（木）に決定しましたのでお知らせいたします。

オクドンシクは、2017年に韓国・ソウルでスタートした、人気の韓国料理「コムタンスープ」の専門店です。「Essence of Simplicity（シンプルさの本質）」というブランドスローガンを掲げ、シンプルさの中にある深みと明快さを通じて、韓国の真の味と文化を届けることを目指しています。日本にある多くの韓国料理店が提供する、刺激の強い味付けの料理とは一線を画し、素材本来の味を最大限に引き出すミニマリズムのアプローチで、澄んだ純粋な味わいを提供します。

【オクドンシクの「シンプルさの本質」が体现された看板メニュー】

カップスタイルで楽しむ看板メニューの「デジコムタン」は、豚ウデと香辛野菜をじっくり煮込んだ、すっきりとした透明なスープが特徴です。まろやかでありながら深い旨味があり、身体だけでなく心にもやさしく染み渡る一杯です。静かな奥深さと韓国の美学を感じさせる佇まいこそが、オクドンシクが他の韓国料理店とは異なる最大の特徴です。

【国内外で支持を集めるオクドンシク】

現在、ソウル・ニューヨーク・ハワイに公式店舗を展開しています。ソウル本店は2017年にオープンし、2018年から2025年まで8年連続でミシュラン・ビブグルマンに選出されています。わずか10席という小さな店舗でありながら、平日でも行列が絶えず、常に多くのお客様で賑わっています。ニューヨークでは、2022年11月にポップアップストアとしてスタートし、2023年4月に常設店舗をオープンしました。2023年には『ニューヨーク・タイムズ』のピート・ウェルズ氏から高評価を受けたのち、「2023年のNYベストディッシュ8選」にも選出。“伝統的な韓国料理がニューヨークで認められた”と韓国メディアに報じられ、当時注目を集めました。その後オクドンシクは『ニューヨーク・タイムズ』が選ぶ「ニューヨークのベストレストラン100」に2024年・2025年の2年連続で選出されました。さらに、2025年1月にはニューヨーク・クイーンズに2号店、同年7月にはハワイ・ホノルル店を新たにオープン。現地のお客様からも大変ご好評をいただいています。

一流レストランとホテルで料理長を務めたオーナーシェフのこだわりが詰まった珠玉の一杯に、ぜひご期待ください。



■オクドンシクについて

2017年に韓国・ソウルでスタートした、韓国を代表する人気料理の一つ、コムタンスープの専門店。
一般的な牛肉、骨、内臓をじっくり煮込んだコムタンではなく、豚ウデと香辛野菜をじっくり煮込んだ独特のすっきりとしたスープが特徴の「デジコムタン」が話題を呼び、2018年から8年連続で「ミシュランガイド・ビブグルマン」に選出。韓国国内での人気はもちろん、海外からも注目を集め、現在は、ソウル・ニューヨーク・ハワイに公式店舗を展開しています。
ニューヨーク・タイムズ紙のピート・ウェルズによる「2023年ニューヨークで最も美味しい料理トップ 8」にも選ばれるほか、同紙が選定する「2025年ニューヨーク最高のレストラン 100選」にも選ばれるなど、世界の料理シーンにその名を刻み続けています。



公式 Instagram : <https://www.instagram.com/okdongsik>

シグネチャー・メニュー デジコムタン



韓国の伝統的なスープであるコムタンは、牛肉、骨、内臓をじっくり煮込んだものが一般的。豚肉のスープは「クッパプ」と呼ばれ、しっかりとした味とのバランスをとるために唐辛子ソースがよく使われています。一方オクドンシクでは、豚ウデ肉と香辛野菜をじっくり煮込んだ独特のすっきりとしたスープが特徴。スープの味付けは塩のみで、デリケートな豚肉の風味を引き立て、一般的に骨や内臓の部分を含む重いクッパとは一線を画します。薄くスライスされた無塩豚肉がご飯の上へのせられ、食べる直前に75~80℃の最適な温度に保たれた熱いスープに静かに浸した状態で提供されます。

■オクドンシク オーナーシェフ プロフィール

オクドンシク料理長は、慶熙大学で総合調理師課程を修了後、一流レストランとホテルで料理長を歴任。その後、最もシンプルな材料で最高級の韓国料理を提供することを目指して、豚肉の繊細な風味を際立たせる韓国で人気の料理、デジコムタンに特化したお店として、2017年韓国・ソウルに OKDONGSIK SEOUL (ハングル表記: 옥동식、読み: オクドンシクソウル) をオープン。素材の味を最大限に引き出すことをモットーに、地元で手に入る食材の新鮮さにこだわっている。



■店舗概要

オープン日: 2025年8月7日(木)
所在地: 東京都新宿区大久保2丁目6番10号
営業時間: Lunch: 11:00~15:00、Dinner: 17:00~22:00
定休日: 月曜日
アクセス: JR山手線新大久保駅徒歩12分、
都営大江戸線東新宿駅徒歩10分
座席数: 18席
※事前予約不可
公式HP: okdongsik.net
公式Instagram: [@okdongsik.jp](https://www.instagram.com/okdongsik.jp)



<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

オクドンシク PR 事務局(サニーサイドアップ内) / Email: okdongsik@ssu.co.jp

担当: 城田 (080-4652-4613) チャン (070-6408-4732)、水谷