



< Press Release >

2025 年 8 月 7 日 (木)
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が待望の日本初上陸

「オクドンシク」2025 年 8 月 7 日 (木) オープン！

日本限定のサイドディッシュも展開



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オクドンシクは、日本 1 号店を本日 2025 年 8 月 7 日に東京都新宿区大久保にオープンしました。

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、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。独特の澄んだスープ、豚肉の繊細な風味と素材の旨味が凝縮された上品な味わいが評判を呼び、ソウル本店は、2018 年から 2025 年まで 8 年連続で「ミシュランガイド・ビブグルマン」に選出されています。

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。炊いたお米に熱いスープを何度も注いで温める、韓国の伝統的な調理法「トリョム」によって、スープを吸収しやすくなり、うま味と食感が増したお米とともにご提供する、クッパスタイルでお楽しみいただけます。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シェフのこだわりが詰まった珠玉の一杯です。

本日オープンした日本 1 号店は、ソウル、ニューヨーク、ニューヨーク 2 号店、そして 2025 年 7 月にオープンしたハワイにつづく、オクドンシクとして世界で 5 番目の常設店舗です。韓国グルメや最新トレンドに敏感な方はもちろん、心身ともに満たされる優しい味わいを求める方にもお楽しみいただけます。心身ともに満たされるような優しい味わいを、静かで落ち着いた空間でゆっくりとご堪能ください。

来月にはオクドンシク初のパリ店舗もオープン予定です。今後の展開にもぜひご期待ください。

<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



■提供メニュー

※価格は税込表記です

シグネチャー・メニュー

デジコムタン／（並）980 円、（大）1,280 円

看板メニューの「デジコムタン」は、韓国では一般的な白濁したコムタンとは一線を画します。筋肉質で脂身がほどよく、しっかりとした旨み強い豚ウデと香味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。味付けは塩のみで、ご飯の上に乗ったスライスの豚ウデや、デリケートな豚肉の風味を引き立てます。

食べる直前に、75～80℃の最適な温度に保たれた昆布と塩だけで取った出汁を、炊いたごはんにも何度も注いで温める、韓国の伝統的な調理法「トリョム」によって、スープを吸収しやすくなり、うま味と食感が増したお米とともにご提供する、クップスタイルでお楽しみいただけます。

まろやかでありながら深い旨みがあり、身体だけでなく心にもやさしく染み渡るシェフのこだわりが詰まった珠玉の一杯です。

お好みでゴチュジと呼ばれる韓国式発酵唐辛子ペーストをお肉に乗せて、味の変化を楽しめます。



3つのサイドディッシュ

デジトッパプ／400 円 **※日本限定**

スープを作るときに使用した豚ウデをひき肉にして、自家製にんにく醤油で味付けしたものを温かいご飯の上にのせた、心温まる丼。オクドンシク自慢の味が大胆かつバランスよく表現されています。



海老ドン格蘭テン／480 円

細かく刻んだエビと、ニラやネギなどの野菜を使った、焼きかき揚げ。豚脂でカリッと揚げること、奥深い旨みを引き出しています。



冷ジェユク／480 円

柔らかな豚ウデをじっくりと煮込み、冷やして提供する一品。コムタンの上のお肉とはまた異なり、さっぱりとした味わいの中に、上品なコクと繊細な風味が絶妙に調和します。醤油やごま油、小口ねぎを和えたソースを絡めてお召し上がりください。





ドリンクメニュー

NERD バジル スパークリング (写真左) /550 円 ※日本限定

NERD Brewery という韓国のブランドの、バジルの爽やかな香りとやわらかな発酵風味が絶妙に調和した優しい甘さのお酒です。フレッシュなハーブの香り、やさしい発泡感が特長で、軽やかな炭酸が口いっぱいに広がり、上品でモダンな味わいを楽しめます。

100%韓国産の米・水・バジルを使用しており、まるでスパークリングワインのような仕上がりです。食前酒として特におすすめで、コムタンをはじめとしたオクドンシクの料理との相性も非常に良く、爽やかなバジルの香りがその味わいをさらに引き立ててくれます。

アルコール度数 5%

NERD タイム & ローズマリー スパークリング (写真中央) /550 円 ※日本限定

ローズマリーの芳醇な香り、甘くまろやかな味わいが特長のお酒。特に女性から高い支持を集めており、華やかな香りとやさしい味わいが魅力です。食前酒としてはもちろん、様々な料理ともマッチします。

アルコール度数 5%

NERD 12 (写真右) /550 円 ※日本限定

伝統的な醸造技術にハーブの香りと爽快な発泡感を融合させた、韓国発の革新的なスパークリング酒。12%のアルコール度数が生み出す重厚なボディと複雑なアロマが特長で、シリーズの中でもひととき存在感を放つ洗練された味わいのお酒です。



■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。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」に選出されました。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。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、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。その後『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。2025年9月にはパリに新しい店舗をオープン予定です。

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





■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。



＜日本初上陸店舗オープンに際してのメッセージ＞

韓国と日本は地理的に近く、文化的な共通点が多いこともあり、ソウルとニューヨークのオクドンシクでは、多くの日本のお客様にご来店いただき、デジコムタンを楽しんでいただいています。このたび、2023年4月のニューヨーク店オープン前から出店したいと思っていた、念願の東京でお店をオープンする機会に恵まれて、とても嬉しいです。自信を持って、オクドンシクの新たな一歩をスタートできることをとても楽しみにしています。日本にはすでに多くの韓国料理レストランがありますが、私が20年以上かけて磨いてきた伝統的で本格的な韓国料理を日本の皆さんにお届けすることに力を注ぎたいと思っています。ぜひ他の都市の店舗と同様に、ここ日本でも愛されるお店になることを心から願っています。

■店舗概要

店内は、木を基調としたシンプルなデザインで統一されています。ブランドスローガンである「Essence of Simplicity (シンプルさの本質)」を体現するため、無駄を削ぎ落としながらも、自然の温もりを感じられる心地よい空間を意識しました。素材の美しさを活かし、洗練されつつも親しみやすい雰囲気大切にしています。

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