

創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」 創業の地である浅草に復活、3 月 18 日グランドオープン

オープン日時：2022年3月18日（金） 11時

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI（以下、WDI GROUP）は、創業 142 年の老舗すき焼き店「ちんや」を、創業の地である東京・浅草の、旧店舗から少し離れた隅田川を望む江戸通り沿いへ移転し、「浅草本店」として 2022 年 3 月 18 日（金）に再オープンします。なお、オープン日となる 3 月 18 日は、浅草寺ご本尊の観音さまが推古天皇 36 年にお姿をあらわされた（示現）ことを祝い、毎年行なわれる「浅草寺本尊示現会」の日にちなみ、決定されました。



「ちんや」は、1880 年（明治 13 年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903 年（明治 36 年）すき焼きの専門店となり、その料理へのこだわり、味、クオリティから、日本を代表するすき焼き店として、現在までその名を馳せてきましたが、店舗の老朽化などの影響から、昨年 8 月を以て閉店しました。そんな状況の中、WDI GROUP は、「ちんや」という歴史あるブランド、そして今まで繋いできた伝統を絶やさず、永続的に発展させていくべきだという想いから、「ちんや」の暖簾を承継し、この度の新店舗の開店に至りました。新店舗では、旧店主である住吉史彦氏、およびスタッフも参加し、その伝統、こだわり、味を崩すことなく受け継ぎ、場所を新たに未来、そして世界へと発信してまいります。

■ 「ちんや」の適サシ肉で味わう、すき焼きとしゃぶしゃぶ

「適サシ肉」とは、言うまでもなく「適度な霜降肉」のことで、サシの入り方が過剰でないこと意味する「ちんや」による造語です。「ちんや」では、「適サシ肉」を商標登録（登録第 5980224 号）、脂肪の量が 4 等級であること、脂肪の融点やサシの入り方など、独自の基準を設けた「適サシ肉」によるすき焼き、しゃぶしゃぶを提供します。身の旨味と脂の甘味のバランスと、そして熟成による香りの良さが絶妙な、「適サシ肉」ならではのすき焼き・しゃぶしゃぶをお楽しみください。すき焼き、しゃぶしゃぶはコース各 3 種（10,800 円～）のほか単品各 3 種を用意しております。また、店舗では、個室 3 部屋を備える客間に加え、牛肉やお土産などを扱う精肉店を併設し、お客様をお迎えます。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■「ちんや 浅草本店」店舗概要

店 名：ちんや 浅草本店

開 店 日：2022年3月18日（金）

住 所：東京都台東区花川戸 2-16-1
東京メトロ 銀座線 浅草駅 7番出口駅より徒歩 8分

営業時間：月～金曜 11:00～15:00、16:30～22:00

土曜・日曜・祝日 11:00～22:00

※ラストオーダー お料理 2時間前、お飲み物 1時間前

精肉店 10:30～19:30

電話番号：03-3841-0010

店舗面積 総面積：112.64坪／厨房面積：17.18坪／精肉部面積：8.95坪

客 席 数：74席（うち、10名様・8名様・8名様収容の個室 3部屋あり。）

客 単 価：昼 3,400円／夜：12,800円

お品書き：・すき焼きコース 3種（黒船コース 15,800円/蒸気車コース 12,800円/駅馬車コース 10,800円）

・すき焼き単品 3種（桐 11,800円/楓 8,800円/椿 6,800円）

・しゃぶしゃぶコース 3種（議事堂コース 15,800円/停車場コース 12,800円/商館コース 10,800円）

・しゃぶしゃぶ単品 3種（蘭 11,800円/菊 8,800円/萩 6,800円）

・お飲み物各種

※価格はいずれも税込、お料理はすべておひとり様分となります。

ウェブサイト：<https://chinya.co.jp/>



すき焼き コース



精肉店取扱品一例



店内（大広間）



和個室



洋個室

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp