



## “店舗を持たない飲食店”ゴーストレストラン「WE COOK」 新ブランド「PHO YOU」が追加オープン

7月22日（水）より、東京都港区エリアにてフードデリバリーを開始

“店舗を持たない飲食店”であるゴーストレストラン「WE COOK」では、ベトナム麺を専門とする新たなブランド「PHO YOU」を追加し、7月22日（水）よりUber Eats、出前館、menuといったフードデリバリーサービスにてメニュー提供を開始します。 << オフィシャルホームページ : <https://wecookchefstbl.jp/> >>



VIETNAMESE NOODLES



ゴーストレストラン「WE COOK」のコンセプトは、“食で世界を旅する感覚を”。国内外にレストランを展開する株式会社 WDI では、このコンセプトのもと、フードデリバリーに特化した事業を東西でスタートし、メニューを提案しています。様々な国や地域のレストランで研鑽を積んだ、我々 WDI が誇る 10 人のシェフが、世界の食文化を楽しんでいただくため、東日本においては東京都港区エリアにて、ハワイで大人気のガーリックシュリンプを専門にした「GG Shrimp Truck 5」、漢方スパイスの効いた台湾火鍋を提供する「Cozy Hot Pot 8」、本格派ナポリピッツアの「Napo Napo」の 3 店舗を展開しています。このたび、これら 3 店舗にベトナム麺「PHO YOU」が新たに加わり、魅力あふれるベトナムの食文化への旅を私たちの夢のキッチンからお届けします。

なお、ベトナム麺「PHO YOU」は、各レストランのお料理をまとめてご注文いただける「WE COOK」（東日本）コンテンツにて、ご利用いただけます。

※「Uber Eats」、「menu」の 2 種のデリバリーサービスにおける「WE COOK」内にてご利用いただけます。後日「出前館」でのサービスを開始する予定です。

### ■ 新レストラン「PHO YOU」で楽しむ、ベトナムへの味旅行

ベトナム・ハノイで、現地の人々に愛されているローカルメニュー「ブン・チャー（つけ麺）」。

日本において、ベトナム料理といえば「フォー」が有名ですが、「ブン・チャー」は、世界の料理を調理してきたシェフたちもその美味しさに舌鼓を打つ隠れた名品。

たっぷりのハーブや野菜がヘルシーな「ブン・チャー」に並び、彩りも鮮やかでサラダ感覚で楽しめる汁なしまぜ麺「ブン・ティット・ヌン」もベトナムの人気メニューです。

<提供予定メニュー> ※7月22日時点

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| ◇ フォー・ポー（牛肉のフォー）       | ◇ フォー・ガー（鶏のフォー）            |
| ◇ フォー・トム（海老のフォー）【辛】    | ◇ ブン・チャー（ベトナム風つけ麺）         |
| ◇ ブン・ティット・ヌン（ベトナム風まぜ麺） | ◇ チャー・ジョー（ハーブ、野菜と食べる揚げ春巻き） |

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)