

報道関係者各位

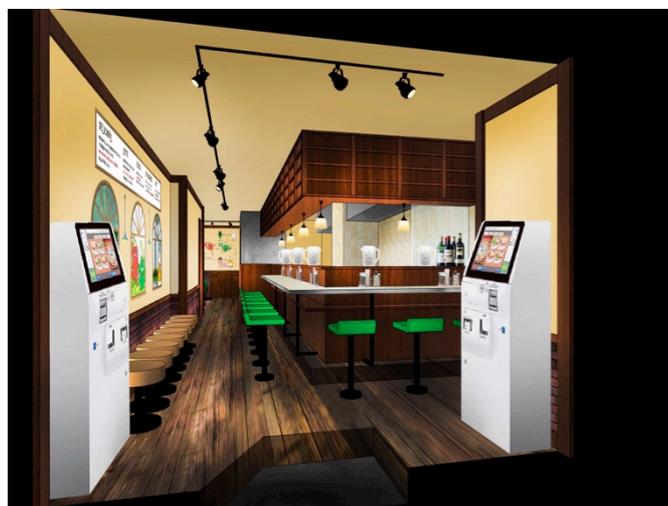
 2019年8月5日
 株式会社一家ダイニングプロジェクト

“元祖激辛スパゲッティ専門店”3号店目が8月9日(爆辛の日)にオープン
 “辛さは旨さ！極太麺を豪快に炒めたスパゲッティ”
 『爆辛スパゲッティ専門店 青とうがらし 新宿西口店』オープン!!
 〈OPEN記念〉8月9日(金)～11日(日)3日間 550円→**300円**でご提供!!
<https://aotogarashi.com/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎）は、元祖激辛スパゲッティ専門店『爆辛スパゲッティ専門店 青とうがらし』の直営3店舗目となる『爆辛スパゲッティ専門店 青とうがらし 新宿西口店』を、2019年8月9日(金)11時にオープンします。



外観イメージ



内観イメージ

『爆辛スパゲッティ専門店 青とうがらし』は、2019年7月1日(月)に第1号店を代々木にオープンしました。(オープン当日の様子 <https://youtu.be/Tc9ZxFkTC2M>)

選べる5種類のソースと3段階の辛さ(辛・激辛・爆辛)、太さが異なる2種の麺、量を自分好みに組み合わせさせていただき、さらに、自由に使える激辛調味料で辛さもアレンジし放題の、元祖激辛スパゲッティ専門店です。

通常メニュー※は全品550円(税込)、テイクアウトは全品500円(税込)です。
 全席カウンター席でおひとりでもご利用いただきやすく、ご注文から3分以内のご提供を目指しており、おいそがしいランチの時間帯でのご利用もおすすめです。

※通常メニュー=ベースの辛さの「辛」、もしくは辛くない「爆普」、麺は普通量

〈オープン記念 全品300円(税込)でご提供!〉

オープンを記念して、8月9日(金)～11日(日)の3日間限定で、通常メニュー全品550円(税込)のところ、**300円(税込)**でご提供いたします!ぜひこの機会にご賞味&チャレンジしてみてください!

※オプションメニューは有料となります

※オープン記念期間中はテイクアウト不可となります

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
 TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp

■ 5つのこだわり-5ヶ条宣言-

1.旨い

麺は辛味あるソースが良く絡む特注オリジナル麺です。太さは2種からお選びいただけます。茹でてからあえて1日寝かせることで、こしがあるモチモチの食感に仕上げました。

2.辛い

世界中のとうがらしを掛け合わせて、オリジナルの辛さを引き出しています。

3.早い

お席についてから(ご注文いただいてから)3分以内のご提供を目標にしています。

4.安い

ボリュームたっぷり、麺の太さや辛さも選べて全品 550 円(税込)~です。

5.熱い

高火力で一気に「炒め」あげるため、出来立て熱々のスパゲッティです。

■メニュー概要

選べる5種類のソース、3段階の辛さ、太さが異なる2種の麺、量を自分好みに組み合わせただけです。通常メニューは全品 550 円(税込)、テイクアウトは 500 円(税込)です。

5種類のソース : 青とうペロンチーノ・青とうナポリタン・アラビータ・ミートカレー・辛子明太子

麺の太さ : 中太麺(1.8mm)・極太麺(2.2mm)

3段階の辛さ : 辛(+0円)・激辛(+30円)・爆辛(+50円)

麺の量 : 中盛(+0円)・大盛(+100円)・爆盛(+200円)



※少しでも辛いものが召し上がれないお客様のために、全く辛い「爆普(+0円)」もご用意しております

■こだわりの特注オリジナル麺



独自の配合で生み出した世界で1つだけの特注オリジナル麺です。

「茹で置き」にすることで、モチモチと柔らかい食感を実現しています。

中太麺(1.8mm)、極太麺(2.2mm)の2種の太さを選べ、お好みに合わせてカスタマイズが可能です。

■自社栽培の青とうがらし



韓国品種で最も辛いと言われている青とうがらしを埼玉県所沢市にある契約農家で自社栽培しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281

TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp

【新店基本情報】

店名 : 爆辛スパゲッティ専門店 青とうがらし 新宿西口店
オープン日 : 2019年8月9日(金)
住所 : 東京都新宿区西新宿 1-4-8 第三加藤ビル 1F
アクセス : 山手線 新宿駅 徒歩 1分
西武新宿線 西武新宿駅 徒歩 2分
都営大江戸線 新宿西口駅 徒歩 1分
TEL : 03-6258-1870
営業時間 : 11時~23時
定休日 : 不定休日あり(年末年始など)
席数 : 28席 (カウンター21席・ベンチシート7席)
面積 : 18.33坪
平均予算 : 600円
URL : <https://aotogarashi.com/>

【一家ダイニングプロジェクト概要】

◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
◇代表者 : 武長 太郎
◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 56店舗 婚礼施設 1施設(2019年3月末現在)
◇設立 : 1997年10月27日
◇資本金 : 3億6617万円 (2019年3月末現在)
◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間70億円(2019年3月期)を売り上げる、創業20年の「日本一のおもてなし集団」です。アプリ会員数が30万人を超える「屋台屋 博多劇場」、「こだわりもん一家」等の飲食店を運営。2012年に、飲食事業で培った「おもてなしの心」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立7年で日本最大級の結婚準備クチコミ情報サイト「ウエディングパーク」の「東京都の結婚式場 総合ポイントランキング」で第1位を獲得(2019年3月1日時点)する、人気式場を作り上げました。今後は、おもてなしに関わる様々な事業展開も視野に入れ“おもてなしのリーディングカンパニー”を目指して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp