

山手線内に初出店！

**すたみな太郎の進化形 『すたみな太郎 NEXT』**

**BIGBOX 高田馬場店 3/20(木)グランドオープン！**

**ドン・キホーテ浅草店 4/2(水)グランドオープン**

バイキングレストラン国内店舗数第一位のすたみな太郎グループ(運営元:株式会社江戸一、本社:東京都足立区、代表取締役社長:岩田 孝憲)は、2014年3月20日、国内バイキングレストランNO.1「すたみな太郎」の進化形で、都心型店舗の「すたみな太郎 NEXT」を初めて山手線内に新店舗を出店します。

横浜伊勢佐木モール、吉祥寺、津田沼、大森、亀戸に続く6店舗目として、すたみな太郎として初の山手線内に新店舗を出す「すたみな太郎 NEXT BIGBOX 高田馬場店」が2014年3月20日に、さらに「すたみな太郎 NEXT ドン・キホーテ浅草店」が4月2日にグランドオープンします。

主に戸建郊外立地でファミリー層をターゲットとするすたみな太郎に対し、都心の駅近・ビルインタイプで学生をメインターゲットとするのが「すたみな太郎 NEXT」です。

焼肉・寿司・スイーツをメインとするセルフバイキングという根幹はすたみな太郎を継承しますが、メニュー内容はほぼ一新。人気商品の「プレミアムカルビ」をはじめとした20種以上の焼肉、シートケーキやかき氷、チョコレートフォンデュを含めた20種以上のスイーツ、自分で揚げる串焼きや点心、ピザ、4種類のラーメン、もちろん手作り綿菓子やクレープ・お寿司・サラダ・惣菜も最大合計130種類以上と豊富に取り揃えています。

また、制限時間によって2つの料金を設定。中高生の学割設定もあり、学生のお客様にも使いやすいお店となっています。

近年食べ放題は、「焼肉限定」「デザート限定」などの専門メニューに特化した店舗の出店が目立つ中、バイキング本来の様々な種類の料理を見て選ぶ楽しさが味わえたり、手作りメニューのエンターテイメント性に加え、駅近の利便性、洗練された店内デザインやパーティールームでのご利用等、多くのニーズに対応出来る店舗作りを追求し、他店との差別化を図って参ります。(写真は店内イメージです。実際の完成とは異なる場合があります。)

■店舗概要

【店舗名】すたみな太郎 NEXT BIGBOX 高田馬場店	【業態】セルフバイキングレストラン	
【席数】156席	【住所】東京都新宿区高田馬場 1-35-3 BIGBOX9階	【TEL】03-5287-3121
【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(ラスト入店 14:00)、 ディナー17:00～23:30(ラスト入店 22:00)	【バイキング料金】※税別(学割は税込) ・ランチ(60分):大人 1400円、 ・ランチ(90分):大人 1600円、中高生学割 1470円(税込) ・ディナー(90分):大人 2400円、中高生学割 2100円(税込) ・ディナー(120分):大人 2600円、中高生学割 2310円(税込)	

～このリリースに関するお問い合わせは下記までご連絡ください～

株式会社江戸一 経営企画室 マーケティンググループ  
 東京都足立区西綾瀬 2-23-22 TEL. 03-3849-3188 FAX.03-3849-2460



<すたみな太郎グループについて>

焼肉・寿司・デザートを中心に、最大 130 種類以上のメニューを提供し、昭和 53 年のオープン以来、バイキングレストランのパイオニアとして、国内店舗数第一位のトップブランドとして成長を続けています。

<株式会社江戸一 会社概要>

社名:株式会社江戸一

所在地:〒120-8581 東京都足立区西綾瀬 2-23-22

設立:昭和 45 年 9 月 5 日

代表者:代表取締役社長 岩田 孝憲

URL:<http://www.edo-ichi.jp/>



このリリースに関するお問い合わせは下記までご連絡ください～

株式会社江戸一 <http://www.edo-ichi.jp/>  
経営企画室 マーケティンググループ  
東京都足立区西綾瀬 2-23-22 TEL. 03-3849-3188 FAX.03-3849-2460