

## Press Release

2024年6月5日  
株式会社トリドールホールディングス

《兵庫県・三宮で行列の絶えない人気店》

大迫力！職人がお客さまの目の前で焼き上げる

“ぼっかけ”焼きそば専門店「長田本庄軒」が東京再進出！

2024年6月21日（金）メトロセンター西葛西にオープン

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也）傘下の株式会社トリドールジャパン（東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聡）が展開し、職人が鉄板で焼き上げることでライブ感たっぷりにお楽しみいただける“ぼっかけ”焼きそば専門店「長田本庄軒 メトロセンター西葛西店」を2024年6月21日（金）にオープンします。

長田本庄軒は、毎日粉から店内で製麺しているこだわりの自家製中太麺と、神戸市長田区のソウルフードである“ぼっかけ”（牛スジ肉とこんにゃくの煮込み）を、甘辛いソースに絡めて焼き上げた「ぼっかけ焼きそば」を主力商品とした焼きそば専門店で、これまで関西エリアに5店舗、海外（台湾）に1店舗を展開しています。



※写真はイメージとなります



《お客さまと鉄板の距離はわずか約15cm！職人が鉄板でライブ感たっぷり焼き上げる！  
行列が絶えない関西の“ぼっかけ”焼きそば専門店が東京に再進出！》

長田本庄軒では、お客さまが利用されるテーブルと、職人が調理を行う鉄板の距離はわずか約15cm。ご注文をいただくと、お客さまの目の前で一食分ずつ焼きそばを焼き上げて、熱々のままお召し上がりいただいています。

2006年にオープンした兵庫県・三宮センタープラザ店では、この大迫力の体験がご好評をいただき、主にクチコミのみにも関わらず、開店前から行列が絶えない人気店となっています。カウンター14席のみの限られたスペースですが、1日最大で約400名（※2006年4月20日のオープン時～2024年5月末までの期間にて計測）のお客さまにご来店いただいたこともありました。なかには東京からビジネス出張の際にお越しいただく方もいらっしゃり、「長田本庄軒のぼっかけ焼きそばは並んでも食べたい」「ギリギリに迫る目の前の鉄板で作られた焼きそばを食べる体験は最高！」というお声をいただいています。

2022年に、東京・エキュート立川エキナカEAST店をクローズし、東京から撤退した形となっておりますが、この度西葛西メトロセンターにて東京再進出をすることになりました。

西葛西メトロセンターは、西葛西の駅からも近く、商店街のようなにぎわいのある施設内に位置します。近隣の方はもちろんのこと、沿線をご利用の方、東京再進出を心待ちにくださっている方にも是非お立ち寄りいただきたいと考えています。

主食としてはもちろん、お酒に合わせたおつまみとしても、自由なスタイルで楽しんでいただければ嬉しいです。これまで老若男女問わずお越しいただいており、西葛西メトロセンター店においてもどなたでも入りやすく気軽にご利用いただける店舗として成長していきたく思います。

長田本庄軒 西葛西メトロセンター店では、まず大きなのれんが目に入り、焼きそばが焼きあがるソースの香り、職人が扱うコテの軽やかな音、そしてスタッフの熱気が溢れ出ています。のれんをくぐったその先で、どこか懐かしくも、これまで経験したことがないほど大迫力の体験をご用意して、みなさまをお待ちしております。

### 《長田本庄軒の3つのこだわり》

#### ①大迫力！ライブ感あふれる感動体験！

お客さまが利用されるテーブルと、職人が調理を行う鉄板の距離はわずか15cmほど。全体を素早く混ぜて甘辛いソースを麺に絡ませて口当たりを良くするため、鉄板の上でぐるぐる回す職人技にもご注目ください。



#### ②神戸市長田区のソウルフードである

##### こだわりの「ぼっかけ」(牛スジ肉とこんにゃくの煮込み)

店内で丁寧に3種の肉を仕込み、とろとろになるまで数時間かけて、常時鉄板で煮込んでいます。焼きそばの具材としても、一品料理としてもお楽しみいただけます。



#### ③毎日粉から店内で製麺するこだわりの自家製中太麺

店内に製麺機を設置し、毎日粉から麺を打ち、厨房の中に置かれている大きな釜で茹で上げます。茹で上がりを水で締めると手間により、甘辛いソースとよく絡むもちもちの食感を実現しました。



### 《長田本庄軒 商品一例》

看板商品の「ぼっかけ焼きそば」をはじめ、軽やかにオムレツを仕立てる職人技にも注目が集まる「ぼっかけオムそば」など、7種類の焼きそばメニューをご用意しています。また、8種類のトッピングを乗せることで、気分によって異なる味わいの焼きそばがお楽しみいただけます。店内で丁寧に仕込む一品料理も豊富にご用意しています。



「ぼっかけ焼きそば」並750円・大950円  
名物のぼっかけと合わせた甘辛いソースと自家製麺が相性抜群。



「ぼっかけオムそば」並950円・大1,150円  
鉄板でたまごをふわふわに焼き上げ、ぼっかけ焼きそばにのせてご提供します。



「神戸 どてやき」1本150円・3本450円  
お客さまから注文をいただいてから1本ずつ鉄板で焼き上げ、白味噌をたっぷりかけてご提供いたします。



「ぼっかけ肉豆腐」300円  
ぼっかけの旨みがたっぷり染み込んだ豆腐は人気の一品。

また、「ぼっかけ焼きそば」や一品料理に合う、お酒やソフトドリンクもご用意しています。  
「長田レモンソーダ」450円、「生ビール(中)」550円、ソフトドリンク各種200円など

### 《店舗概要》



※写真はイメージとなります

店舗名	: 長田本庄軒 メトロセンター西葛西店
所在地	: 東京都江戸川区西葛西6-14-2 (メトロセンター西葛西1番街)
営業時間	: 11:00-23:00 ※ラストオーダーは閉店の30分前
定休日	: 不定休
席数	: 23席 ※ご予約不可となります
テイクアウト販売	: あり
配達サービス	: 出前館、Uber Eats

### ■長田本庄軒について

長田本庄軒は、毎日粉から店内製麺した自家製中太麺と神戸・長田の味である牛スジ肉とこんにゃくの煮込みを使ったぼっかけを甘辛いソースで味付けした「ぼっかけ焼きそば」を主力商品とした焼きそば専門店です。もちもちの茹でたて麺を、職人がお客さまの目の前で焼き上げ、熟練したコテさばきや鉄板で焼き上げる音、ソースの香りなどのライブ感と、できたての焼きそばを楽しむことができ、兵庫県・三宮では毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

HP: <https://www.toridoll.com/shop/nagata/>

Instagram: <https://www.instagram.com/nagatahonjyoken/>

### ■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が飲むほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>