

油そば専門店「ぶらぶら」が東海初出店、JR 名古屋駅前に 1 月 14 日グランドオープン

月商 1000 万円超、横浜で人気の油そばが東海エリア初上陸

2022 年 1 月 11 日

株式会社高関食品

神奈川・東京で 8 店舗を展開する油そば専門店「ぶらぶら」(株式会社高関食品、神奈川県横浜市)は 1 月 14 日、東海エリア初出店となる油そば専門店「ぶらぶら」名古屋駅前店(愛知県名古屋市)を開業いたします。



開業準備中の「油そば専門店ぶらぶら名古屋駅前店」

■「ぶらぶら」とは

2011 年に 1 号店をオープンし、現在、神奈川県に 5 店舗、都内 3 店舗を展開しています。2012 年に開業した横浜本店は、月商 1000 万円を超える繁盛店となっています。

特に本店のある神奈川県内では認知度が高く、高校生など若い世代を中心に「ぶらる(ぶらぶらに行く)」という略語が使われるなど、愛される存在となっています。



行列のできる「油そば専門店ぶらぶら横浜本店」

■「ぶらぶら」が地域に愛される理由

特製のタレと中華麺を合わせたその味は、脂っこさを一切感じずに、どなたにでもおいしく召し上がっていただけるように仕上げております。

また、特盛まで追加料金なしで 690 円(油そば醤油)というお手頃な価格設定も、長年お客様に愛されている理由の一つです。

ぶらぶらのこだわり

①690 円でお腹いっぱい

並(150g)・大盛(225g)・特盛(300g)まで同一価格で提供しています。

油そば(醤油味)は、創業時から 690 円という価格を貫き通しております。

②原材料へのこだわり

ぶらぶらの油そばは、流行り廃りのある B 級グルメやガツ飯系ではありません。「シンプルでいつまでも飽きない味」をコンセプトに、原材料にこだわっています。

麺は香り豊かな高級小麦とこんぶ粉を使い、低温熟成させた特注麺を使用。高級料亭の天ぷらなどに使われる最上級の油などを独自配合した特製油、本醸造醤油をベースにした旨味たっぷりのタレを組み合わせています。「油そばなのに脂っこくない」と言われるゆえんでもあります。

また、麺を食べ終えた丼に、卓上に用意したシメの鶏スープを入れて召し上がっていただくという、独特の食べ方も提案しております。

③日本の伝統「祭」をイメージした店内

店内の BGM を祭囃子に、昔家族で行ったお祭りや縁日を彷彿する店内など、「ぶらぶらに行くとワクワクする」ような店作りを心掛けています。



店内イメージ



メニュー表

■「ぶらぶら」の理念と思い

当社の企業理念である「美味しい」+「楽しい」=「活力」を一杯の油そばに表現しています。一過性のパンチ重視の味ではなく、老若男女に愛される昔ながらの優しい味にこだわりました。

このストレス社会において少しでも皆さまや社会のために貢献できるように、これからも精進していきます。

今後、都内や横浜市内への出店が決定しており、順次全国の皆さまの地域への出店を進めて参ります。

■店舗概要

店名：油そば専門店ぶらぶら 名古屋駅前店

住所：愛知県名古屋市中村区名駅 3-13-12 アンロシェ名駅 1F

電話番号：052-583-1115

営業時間：11:00～23:30 (LO 23:10)

席数：14 席

■リリース会社概要

会社名：株式会社高関食品 代表者：代表取締役 関谷英展

住所：神奈川県横浜市西区南幸 2-12-13 HP：<https://bura-2.com>

【問い合わせ先】

株式会社高関食品 担当：関谷、磯部

メールアドレス：info@bura-2.com TEL：054-620-7142