

2024年9月26日

“ごちそうちゃんぽん”で世界へ挑戦！100店舗を目指して出店加速
埼玉2店舗目 ロードサイド店舗
『じげもんちゃんぽん 幸手店』9月26日（木）オープン

GOSSO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤田建、以下 GOSSO）のグループ会社で、株式会社大高商事（本社：東京都小金井市、代表取締役：高階宏一郎、以下 当社）は、『じげもんちゃんぽん 幸手店』を9月26日（木）にオープンいたします。



■野菜たっぷり&濃厚スープがクセになる“ごちそうちゃんぽん”

当社は2009年に設立し、長崎料理のちゃんぽんを主力メニューとする『じげもんとん』『じげもんちゃんぽん』を、現在、首都圏を中心にライセンス店含め34店舗展開しています。『じげもんちゃんぽん』は、長崎発祥のちゃんぽんを日本中に広めるべく、自社開発の「純白鶏豚骨Wスープ」とモチモチの自家製多加水麺、野菜がたっぷりのった“ごちそうちゃんぽん”を提供しています。今年1月に、卓上レモンソーブームの火付け役『0秒レモンソーブ®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭』などを展開するGOSSOと資本提携し、両社のシナジーを高めることで『じげもんちゃんぽん』100店舗展開を目標に、日本全国と海外展開を目指しています。

■埼玉県幸手市のロードサイドに「じげもんちゃんぽん」を出店

この度、『じげもんちゃんぽん 幸手店』を9月26日（木）にオープンします。埼玉県の北東部に位置する幸手市は、都心からのアクセスもよくなるどかな街並みであることから、若者やファミリーに人気のエリアです。当店は、幸手インターチェンジからもほど近い幸手境線通り沿いに出店し、近隣にお住まいの方や通行の方の来店が見込まれます。

『じげもんちゃんぽん』は、これからもさらなるライセンス店舗の出店を加速させ、100店舗展開を目標に多店舗化を進めてまいります。

■店舗概要



店名：じげもんちゃんぽん 幸手店
 住所：埼玉県幸手市天神島1071-3
 電話：048-053-3835
 営業時間：10:00～21:00 (L.O.20:30)
 定休日：無し
 店舗規模：48席 / 35坪

■おすすめメニュー



熟成鶏豚骨ちゃんぽん 880円
 鶏×豚骨のWスープに魚介の旨味たっぷりの特製かえしでコクを加えた絶品スープ。香り華やぐ削りかまぼこが彩る看板商品。



熟成辛味噌ちゃんぽん 980円
 厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さ。



熟成焦がしにんにくちゃんぽん 980円
 焦がしにんにくの黒マー油と粗挽き黒胡椒でコクと刺激をプラスしたパンチのある逸品。



熟成鶏豚骨クリスピーちゃんぽん (皿うどん) 980円
 パリパリ麺に純白鶏豚骨スープの熱々野菜あんかけ。



熟成鶏豚骨牛ホルモンちゃんぽん1,280円
 革新的な特許技術「エイジングシート」で発酵熟成した、ぷるっと柔らか牛シマチヨウの濃厚味噌ダレ仕立て。



濃厚背油醤油味玉らぁ麺 980円
 鶏豚骨の濃厚Wスープにガツンと背油がきいたパンチのある醤油らーめん。

※価格は税込です。写真はイメージです。



濃厚背油辛味噌味玉らぁ麺 1,080円
濃厚スープと特製辛味噌が溶け込んだ深みのある味わい。



あっさり屋台豚骨味玉らぁ麺 880円
博多の屋台ラーメンをイメージしたあっさり豚骨らーめん。

※価格は税込です。
※写真はイメージです。

■『じげもんちゃんぽん』とは
じげもんちゃんぽん®「30秒の魔法、喜びの一杯。」



“地元のちゃんぽん、世界の一杯へ”
「新国民食。じげもんちゃんぽん」

長崎大村市出身の代表 高階が、構想20年の歳月を経て、東京吉祥寺に創業店『じげもんちゃんぽん』を2014年にオープン。想いは、地元（じげもん）のちゃんぽんを再現し、長崎と東京が融合した美味しさを提供することでした。

『じげもんちゃんぽん』は、長崎の伝統を踏襲しつつも、東京の食文化に合わせた独自の味わいがあります。その秘密は、高火力で新鮮野菜を一気に炒め、独自の製法で長時間かけて作られた熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえしと、もっちり

した食感を得るために何度も試作を重ね開発した自家製の多加水麺を30秒煮込むことで、独自の美味しさと個性が詰まった「茹でたて、炒め立て、煮込みたて」の一杯となっています。

特にスープは、鶏豚骨の深いコクと香りがあり、長崎のスタイルを踏襲しつつも、多様な好みに合わせて毎日でも食べられる「新ちゃんぽん」というジャンルを確立。ココロとカラダが喜ぶ「毎日食べたくなるちゃんぽん」を、地元（じげもん）から日本中に、そして世界の人の笑顔と元気をつくる一杯にしていけます。

<https://www.jigemonchampon.com>

じげもんちゃんぽん3つのこだわり



熟成鶏豚骨

厳選した鶏骨と豚骨を超火力で長時間炊き出し、旨味を余すことなく抽出。熟成させ、深いコクと香りを生み出したこだわりの熟成鶏豚骨スープ。



あご醤油 特選かえし

旨味の強い厳選した醤油をベースにあご出汁など魚介類の旨味を独自の配合でブレンド。風味豊かでクセのない、飲み干したくなる絶品スープが完成。



北海道小麦100%使用 自家製麺

北海道小麦100%使用。小麦の風味を感じる、もっちりコシのある食感で、野菜との食べやすさをとことん追求し、短めの「22cm」で製麺したこだわりの自家製麺。

■会社概要

社名 : 株式会社大高商事
本社所在地 : 東京都小金井市緑町4-2-18
設立 : 2009年8月
代表者 : 代表取締役 高階宏一郎
事業内容 : 飲食店の企画・運営、ライセンス展開事業
U R L : <https://www.daiko-shoji.com>

社名 : GOSSO株式会社
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川町ビルディング6F
代表者 : 代表取締役 藤田 建
設立 : 2005年12月
電話番号 : 03-6316-8191 (代表)
事業内容 : 飲食店(居酒屋/焼肉/レストラン等)の経営/企画/運営、プロデュースおよびFC展開
URL : <http://www.gosso.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先
GOSSO株式会社 / 株式会社大高商事 広報担当 大城
TEL 03-6849-2812 / 070-4566-3270 MAIL : info@office-hirose.co.jp