

京都発祥のお好み焼店「錦わらい」 五反田店が8月21日(水)に新規オープン!! 都内限定メニュー ローストビーフお好み焼も提供!

関西を中心に全国 78 店舗の飲食店を展開する株式会社治元（京都市中京区、代表取締役社長：木元一良）は、2019年8月21日(水)に、79店舗目となる「錦わらい 五反田店」を同日開業の都市型コンパクト商業施設「FUNDES（ファンデス）五反田」の4階にオープンいたします。また、わらい全40店舗の内、都内2店舗限定でお楽しみいただける「九条ネギとローストビーフのお好み焼」も提供いたします。

“わらい”の絶えない最高の時間と空間を。

京都発、長年愛され続けた「錦わらい」は、日本人はもちろん、訪日外国人のお客様からも人気を集めており、都内では三軒茶屋店に続く2店舗目を2019年8月21日(水)、東京都品川区五反田に新規オープンいたします。

お好み焼で最も重要なキャベツをはじめ、専任の担当者がその時々で最も美味しい食材を厳選しており、下準備から味付けまでこだわった各種料理をお楽しみいただけます。

地域のお客様に愛されるお店作りを目指し、心を込めて目の前のお客様お一人お一人に、“わらい”の絶えない最高の時間と空間をご提供いたします。



唯一無二。リピーター続出の看板メニュー「わらい焼」

京都・錦で生まれた“わらい”特製ふわふわ「オムそば風」お好み焼

看板メニューの「わらい焼」は、生地をはじめ、出汁、麺、ソース、マヨネーズソース、全てを独自開発。門外不出、唯一無二のオリジナルメニューです。

新鮮キャベツのシャキシャキとした食感と素材本来の甘み。

やわらか麺と半熟玉子が混ざり合う“ふわふわ”食感の生地。

「わらい焼」専用に開発した濃厚なコクと旨みが持ち味のオリジナルソースに、まろやかで程よい酸味と甘みが特徴のマヨネーズソース。

鉄板の厚みと強大な火力。旨味を包み込み焼きあげる様はまさに職人技。

家庭では再現できない“わらい”のお好み焼を是非ご賞味ください。



都内限定メニュー!「九条ネギとローストビーフのお好み焼」

わらい全40店舗の内、都内2店舗限定でお楽しみいただける「九条ネギとローストビーフのお好み焼」は、定番の「お好み焼」に京都伝統野菜の九条ネギと「希少部位いちぼ」を低温調理したローストビーフを合わせ、丹精込めて仕上げた京風だし入りのお好み焼です。

京都の伝統的な野菜「九条ネギ」は、口当たりがやわらかで甘味があり葉の内部にぬめりがあります。寒さが厳しくなり始めた頃、霜が何度か降りると、このぬめりが多くなり、甘味が強くなります。柔らかい食感に、ネギ本来の旨み、自然の恵みをご賞味ください。



店舗情報

【店名】錦わらい五反田店

【住所】東京都品川区西五反田 1 丁目 2 番 8 号

【アクセス】JR 山手線・東急池上線・都営浅草線「五反田」駅徒歩 1 分

【オープン】2019 年 8 月 21 日

【TEL】7 月中旬取得予定

【営業時間】

平日 : 11:00~15:00 (L.O 14:30)

17:00~23:00 (フード L.O 22:15/ドリンク L.O 22:30)

土日祝 : 11:00~23:00 (フード L.O 22:15/ドリンク L.O 22:30)

【定休日】不定休

【座席】40 席

会社概要

【社名】株式会社 治元

【代表者】代表取締役社長 木元 一良

【所在地】京都市中京区烏丸通錦小路上ル手洗水町 670 京都フクトビル 8 F

【設立】1983 年 (昭和 58 年)

【事業内容】外食事業・F C 事業・酒類販売事業・食品販売事業・通信販売事業

【店舗数】グループ計 : 国内 78 店舗 / 海外 1 店舗 (F C)

<http://www.zigen-jp.com/>