

2012年3月2日

《**当社初!!ファーストフードフォーマットを開発**》

創業40周年を迎える株式会社つぼ八(東京都中央区 代表取締役:塩野入 稔)は、新業態としてファーストフードに着手します。

昭和48年の創業以来居酒屋の老舗として知られてきたつぼ八であるが、環境の変化に伴い日常食マーケットに参入します。

着眼するのは日常食の中でもファーストフード化に余地があるパスタ。店内で製麺し自家製ソースを作ることで、本格的生パスタをクイックスタイルで提供します。

生パスタは、モチモチした食感が特徴で女性ファンも増えており、乾燥パスタに比べ茹で時間が3分程度と短く、クイック提供が可能となっています。更に食券販売機を使用することで、ワンコイン[500円(税込)]からの低価格販売が可能となっています。

■**開店予定**■

オープン日::2012年3月31日[土]
 店名::生パスタ工房 ネオジパング 関内イセザキモール店
 坪数::23.3坪
 席数::31席

2号店目として東京都世田谷区経堂に物件を確保済みであり、5月に開店予定です。

《**メニュー概要**》

- | | |
|--------------------|----------|
| ◇アリオ オリオ ペペロンチーノ | 500円[税込] |
| ◇炙りベーコン濃厚カルボナーラ | 780円[税込] |
| ◇特製トマトソース | 580円[税込] |
| ◇海の幸ペスカトーレ | 780円[税込] |
| ◇博多明太パスタ | 680円[税込] |
| ◇ポルチーニ茸と3種のきのこ和風 | 680円[税込] |
| ◇ボンゴレビアンコ | 680円[税込] |
| ◇牛肉100%お肉たっぷりボロネーゼ | 680円[税込] |
| ◇エビとほうれん草のクリームソース | 680円[税込] |
| ◇ほうれん草とじゃこの和風ソース | 680円[税込] |



上記10商品に加え、季節のパスタ2種類を提供します。

- | | |
|---------------|------|
| □並盛 ポリュームたっぷり | 240g |
| □大盛 100円up | 320g |

月商540万円を見込み3年で投資回収する。直営店・FC店を含め、5年で100店舗の出店を目指します

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
 株式会社つぼ八 企画・広報部
 TEL: 03-5205-0291 E-Mail: koho@tsubohachi.co.jp