

日本で55店舗を展開中の 塚田農場が海外初出店！



JAPANESE "BIJIN NABE" RESTAURANT

塚田農場
TSUKADA NOJO

じとつこ
宮崎県の地鶏「みやざき地頭鶏」
のガラを煮込んだ天然コラーゲン
スープの美人鍋専門店が 10/29
シンガポールにオープン！

TSUKADA NOJO

住所：#03-81 The Atrium@Orchard, 60B Orchard Road,
Singapore 238891

TEL：+65-6336-5003

営業時間：ランチ 11:30～17:00 デイナー 17:00～22:00

シンガポールを軸に、 アジア展開を目指す APカンパニーの海外戦略



飲食店経営・店舗コンサルティング・養鶏場経営を行う株式会社エー・ピーカンパニー（所在地：東京都港区、代表：米山久、以下エー・ピーカンパニー）は、自社養鶏場で育てる「みやざき地頭鶏」の天然コラーゲンスープ鍋をメインとした新店舗“TSUKADA NOJO”シンガポール店を10/29（月）にオープンいたします。ターゲットは20代以上の女性。シンガポールでも広がりつつある美容、健康へのニーズに応えるメニュー作りで、月間の売上は900万円程度を見込んでいます。（店舗面積：28坪、席数：55席）

海外初の出店となるシンガポールでは今後10店舗程度の出店を検討中。エー・ピーカンパニーのビジネスモデルである生販直結を海外でも実現するため、現地での自社養鶏場経営も視野に入れ、将来的にはマレーシア・インドネシア・タイ・ベトナムなどの周辺国への展開も目指しています。



自社で育てた
「みやざき地頭鶏」のガラを
8時間以上煮込んで作る
天然コラーゲンスープ鍋
「謹製 美人鍋」

全ての具材込み
お一人様 **\$25.00**

(日本円で約1,600円 ※1\$ = 64円で計算)



塚田農場特製のじとっこコラーゲンスープには、良質な天然コラーゲンのほかビタミン A、B1、B2 や鉄分が豊富に含まれています。このなかに野菜をはじめとする数々の食材を順番に入れていくことで、健康にも美容にも嬉しい究極の医食同源鍋「謹製 美人鍋」ができあがります。濃厚なのにさっぱりとした後味のコラーゲンスープとヘルシーな具材は、沢山食べても身体に優しいのが特徴。かるく一煮立ちしたらスープだけをお召し上がり頂き、その後で具材の美味しさを堪能頂いたら、三種から選べる麺でめて満足度 120%!

ランチ限定

みやざき地頭鶏天然コラーゲンスープの
「鶏煮込みそば」

\$16.80

(日本円で約1,075円 ※1\$ = 64円で計算)

じとっこコラーゲンスープで煮込んだラーメンを、土鍋で召し上がって頂くランチ限定メニュー。王道の「塩」に、後ひく美味しさの「コク辛」、人気の「醤油」・「カレー」よりお選び頂けます。



＜ プレスリリースに関するお問い合わせ ＞

株式会社エー・ピーカンパニー 広報：岡田英樹・田中真弓

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-17-22 赤坂ツインタワー東館 18F <http://www.apcompany.jp>

TEL：03-6277-8738 / FAX：03-6277-8754 / e-mail：pr@apcompany.jp