

「最後の一口まで熱々を。」をコンセプトに。  
**松屋フーズに“石焼業態”が初開業！**  
**石焼専門店「トゥックン<sup>2</sup>」1号店オープン**  
8月13日（火）午前11時～ 東京都羽村市に1号店をオープン

このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利）では、創業以来初となる石焼業態「トゥックン<sup>2</sup>」1号店を、2024年8月13日（火）11時、東京都羽村市に開業いたします。



■アツアツをお届けするべく、石焼業態に初挑戦！

松屋フーズは1966年に創業して以来、牛めし、カレー、定食の「松屋」、とんかつ専門の「松のや」、カレー専門の「マイカレー食堂」のほか、鮨専門の「すし松」、ステーキ専門の「ステーキ屋松」「ステーキ定食 松牛」など多くの業態を展開してまいりました。この度、昨今高まる韓国料理へのニーズと、他業態で培った味わいやソースといったナレッジを活かし、初となる石焼専門店「トゥックン<sup>2</sup>」を開業いたします。厨房はオープンキッチンで、ライブ感を重視。ビビンバやスンドウブ、ラーメン、炭火焼肉など多様なメニューをご用意しており、そのままでも、混ぜても様々に味わえる楽しさと、石焼ならではのアツアツ、グツグツをお届けいたします。ツルツルの冷麺とピリ辛ヤンニョムダレの相性がぴったり「ビビン麺」や、キンキンに冷たいシャリシャリ食感のスープでさっぱりとお召し上がりいただける「シャーベット冷麺」のヒエヒエメニューも夏季限定で取り揃えております。

## ■松屋フーズ既存業態で培ったソースづくりのナレッジから、“8種のソースバー”を初設置

店内には多彩な味覚が楽しめる“8種のソースバー”を設置。8種のソースに加え、+αの激辛唐辛子たれもご用意しております。

- |           |                       |
|-----------|-----------------------|
| ○むぎみそダレ   | 麦の食感と味噌の香ばしきの甘めなタレ    |
| ○出汁醤油ダレ   | 出汁の香りが口いっぱい広がる醤油ダレ    |
| ○南蛮ダレ     | 子供も大好き、こってり甘めな濃厚ダレ    |
| ○ビビンバソース  | 何にでも合う秘伝のピリッと甘辛い万能ソース |
| ○オイスターソース | 胡椒が効いたオイスターソース        |
| ○肉みそダレ    | ごろごろ肉とみそだれの相性抜群のタレ    |
| ○ネギ醤油ダレ   | ネギの食感と風味ある醤油ベースのタレ    |
| ○にんにく醤油ダレ | にんにくパンチ。夏バテ予防にもぴったり。  |

## ■新ロゴも公開

「トゥックン<sup>2</sup>」のロゴは、スンドゥブ(赤)のデフォルトとなる玉子・豆腐・青ネギの3アイテム入れ、誰が見てもスンドゥブと連想し易く、且つ熱々のしずる感とトゥックン<sup>2</sup>の「<sup>2</sup>」を火柱で演出しております。



写真はイメージです。

# 白

牛の旨味と  
コクがたまった  
白湯ベース

## スンドゥブ



こだわりの  
海鮮出汁で  
クセになる辛さ

# 赤

写真はイメージです。



写真はイメージです。

## ひんやり 石鍋アイス



写真はイメージです。

# 多彩な味変が楽しめる 8種のソース

ソースは時期によって変わる可能性があります。



写真はイメージです。

**店舗名** トゥックン<sup>2</sup>

**場所** 〒205-0011 東京都羽村市五ノ神 1-2-12

**開業日時** 8月13日(火) 11時

※開業を記念して、8月11日(日/祝)、8月12日(月/振休)の各々11時~15時、17時~20時でプレオープンいたします。

**営業時間** 11:00~23:00 (LO. 22:30) ※営業時間は前後する場合がございます。

**座席数** 48席

※ドライブスルーはございません。



# トウククニ<sup>2</sup> GRAND MENU

メイン商品全てにナムル3種付!



※写真はイメージです。

## DOLSOT

わかめスープ付  
+¥200でミニチゲスープ or  
ミニ白湯スープに変更可

石焼丼

当店自慢



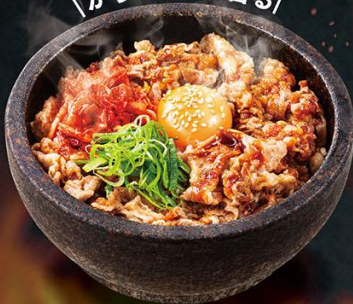
いち推し!

炭火烧カルビ丼 ¥880



最後の一口まで熱々を。

がっつり炭火香る



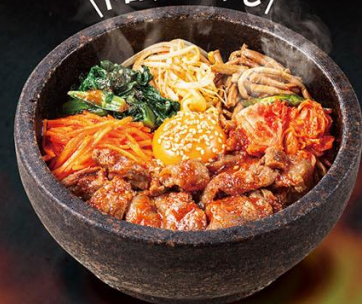
炭火烧牛バラ丼 ¥980

これぞ王道



カルビビビンバ ¥880

トロツと牛すじ



牛すじビビンバ ¥880

## SUNDUBU

スンドゥブ

濃厚辛みスープ



スンドゥブ【赤】 ¥780

辛み0の白湯スープ



スンドゥブ【白】 ¥780

+¥100でライス付

+¥400でライス・焼肉セット付

## SIDE

サイド



単品炭火烧カルビ ¥590



単品炭火烧牛バラ ¥690



ミニチゲスープ ¥280



ミニ白湯スープ ¥280



チヨレギサラダ ¥150



冷製アイス ¥330



冷製白玉餡 ¥330

## DRINK

ドリンク

- 瓶ビール【TERRA】……………¥500
- チャミスルフレッシュ 16°……………¥500
- チャミスルトクトク すもも5°……………¥500
- チャミスルトクトク マスカット5°……………¥500
- ハイボール……………¥350
- ココ・コーラ……………¥100
- りんごジュース……………¥100