

2F フードエリア「GOOD MEAL MARKET」 有名シェフが手掛ける“中華料理の新ファストフード”がオープン

ピンク色を基調とした店内で今までになかった中華を展開

チャイニーズスタンド「Chipoon(チプーン)」 2018.12.8(Sat) オープン



ラフォーレ原宿では、2018年12月8日(土)に、2Fのフードエリア「GOOD MEAL MARKET」に“中華料理の新しいファストフード”を提案する中華料理専門店「Chipoon(チプーン)」をオープンいたします。

新たにオープンする「Chipoon」は、銀座に店舗を構える中華の名店「Renge Equiriosity」のオーナーを務めるシェフ・西岡英俊氏がプロデュースする店舗です。シンプルな料理を心がける西岡氏の持ち味を生かし、化学調味料を使わない調理方法で素材本来の旨味を引き出した、従来のファストフードのイメージを覆す“中華料理の新しいファストフード”を提案いたします。

メニューは、台湾ではお馴染みの湯葉を加工した鶏肉のような食感のチャーシューを特製の中華まん風バンズで挟んだ「湯葉チャーシューバーガー」や、季節に合わせた旬の野菜と豆腐チーズをたっぷりトッピングし、本格的な中華の香りが味わえる香辛料で味付けしたピリ辛味の「ベジタブルタンタンヌードル」など、ヌードル2種をご用意。ヴィーガン対応の3品を含む、ヘルシーで美容にも嬉しいお食事メニュー全4品をご提供いたします。また、全ての商品はピンクフラミンゴのロゴを使用した可愛いパッケージに入れ、テイクアウトにも対応いたします。

店名の「Chipoon」はレンゲを意味する「chinaspoon」(チャイナスプーン)に由来。店舗の内装やメインビジュアルには、レンゲが似ていることからフラミンゴを使用しています。鮮やかなフラミンゴピンクが散りばめられた店内や商品パッケージは、ラフォーレ原宿に来館されるお客様が思わず足を止めたくくなるようなSNS映え間違いなしの仕上がりです。

ラフォーレ原宿が発信する、これまでにない最先端の中華料理“ビヨンド中華”をぜひお楽しみください。

(URL: <http://chipoon.tokyo>)

【メニュー】

お食事メニューとして、ヌードル2種とバーガー2種を提供いたします。



「ベジタブルタンタンヌードル」 756円(税込)



「ヴィーガンヌードル」648円(税込)

ヌードルは、卵を使用していない麺と、動物性の食材を一切使用していないスープを組み合わせた、素材の良さを最大限に引き出したヴィーガン対応のヘルシーさが特徴です。「ベジタブルタンタンヌードル」は、青山椒と朝天唐辛子、ラー油など中華の香りが味わえる香辛料を使用し、ピリっとしびれる辛さが特徴のマーラー風タンタンヌードルです。トッピングには、季節に合わせてセレクトした旬の野菜と豆乳を原料としたヘルシーなチーズをたっぷりと乗せました。「ヴィーガンヌードル」は、素揚げして味付けをした筍を贅沢にトッピング。スープの優しい旨味が味わえるシンプルな一品です。



「湯葉チャーシューバーガー」 486円(税込)



「チャーシューバーガー」486円(税込)

バーガーは、中華まん風の白くてふわっとした食感が楽しめる生地をバンズに見立て、具材には、野菜をたっぷりと使用しています。ソースは卵を使わない豆腐マヨネーズと中華甘みそ「甜麺醬」(テンメンジャン)をミックスしたコクのあるオリジナルソースです。「湯葉チャーシューバーガー」は、鶏肉のような食感の食材をベースに加工した大豆チャーシューをバンズで挟みました。「チャーシューバーガー」は、豚の肩ロースを低温でじっくりと火を通したジューシーなチャーシューを使用しています。

【店舗概要】

- ・店舗名:「Chipoon」(チプーン)
- ・所在地:〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 1-11-6
ラフォーレ原宿 2階 GOOD MEAL MARKET
- ・オープン日:2018年12月8日(土)
- ・営業時間:11:00~21:00
- ・席数:8席+共用席
- ・電話番号:03-6804-2123
- ・URL:<http://chipoon.tokyo>



【西岡 英俊氏 プロフィール】

西岡 英俊 氏 (ニシオカ ヒデトシ) 1972年生まれ、東京都出身。高校卒業後、和菓子店での1年の勤務を経て、調理学校へ。上海料理の名店「シェフス」にて故・王恵仁氏に師事し、10年間勤務した後、イタリア料理店、スペイン料理店などで働き、2009年8月に「Chinese Tapas Renge(チャイニーズ・タパス・レンゲ)」をオープン。

報道関係者各位

2018年11月13日

(株)ラフォーレ原宿

2015年に銀座に移転し、店名を「Renge equiriosity(レンゲ・エキキュリオシティ)」に変更。エキキュリオシティとは、方程式、好奇心、探究という3つの英単語から自ら考案した造語。中国料理の枠にとらわれず、より自由に自身の料理を表現したいという思いが込められている。農家から直接届けられる野菜の一部はおまかせで、箱を開けてから作る料理が決まることも。おいしい野菜は手をかけすぎないほうが持ち味が活けるとし、シンプルな料理を心がける。

※内容は予告なく変更になる場合がございます。