

期間限定・複合型スペインバルが名古屋駅にオープン 専用通貨制の非日常的な空間で、大人の新しい出会いを

株式会社ジェイグループホールディングス(所在地：愛知県名古屋市、代表取締役：新田 治郎)は、約400坪の複合型スペインバル『La Boca Centro (ボカチェントロ)／La Boca Chika(ボカチカ)』を、名古屋駅前に、2016年11月4日(金)から2019年12月末日までの1153日間限定でオープンいたします。



『La Boca Centro (ボカチェントロ)／La Boca Chika(ボカチカ)』外観

中部地区最大のターミナル名古屋駅・ミッドランドスクエアのすぐ東側という好立地で、約400坪を誇る規模と醸し出す異空間は、普通のバルに飽きた大人たちの遊び心とワクワク感を醸成します。

店内は、落ち着く雰囲気ながらフォトジェニックな空間で、様々な表情と利用シーンを展開しております。友人とのお食事にも、特別な日の思い出づくりにもご利用いただけます。

便利なSNSからスタートする出会いは希薄であることも多いなか、face to faceからこの世界に何かを生み出す熱い大人たちを応援したい、そんな場面を提供したい、というコンセプトで誕生します。

▼ 『La Boca Centro (ボカチェントロ)／La Boca Chika(ボカチカ)』

<https://www.bocacen.com/>

【『La Boca Centro (ボカチェントロ)／La Boca Chika(ボカチカ)』について】

スペインに実在する「EL NACIONAL(エルナショナル)」をモデルに、同店とのフレンドシップにより誕生した店内では、非日常の演出としてマーケットの共通通貨「BOCA(ボカ)」を使用します。(1BOCA=150円)

妥協したくない大人たちの舌(スペイン語で「BOCA」)を満足させるのは、1Fフロア『La Boca Centro (ボカチェントロ)』のオイスターバー(運営：株式会社ゼネラル・オイスター)・タパス&グリル(運営：BOCA DIRECTION Inc.)。B1Fには今、名古屋で最もイケている元気なバルを率いる4社より4店舗(「がブリチキン。」「ベチロカ」「MARU」「mitsubachi」五十音順)が『La Boca Chika (ボカチカ)』として軒を連ねます。

同じ場所でこれらの味を一度に味わう贅沢で大人な時間を楽しみながら、エネルギー溢れる大人たちの新しい出会いとチャレンジが、数多く誕生することを願っています。

【店舗概要】

<1F インターナショナル「スペイン×東京×名古屋」>

●La Boca Centro(ボカ チェントロ)

月～木 17:00～翌1:00(フードラスト0:00・ドリンクラスト0:30)

金 17:00～翌3:00(フードラスト2:00・ドリンクラスト2:30)

土 15:00～翌3:00(フードラスト2:00・ドリンクラスト2:30)

日・祝 15:00～翌1:00(フードラスト0:00・ドリンクラスト0:30)

<B1F 「ALL名古屋」のフードスタジアム>

●La Boca Chika THE GRILL(ボカチカ グリル)

月～金 17:00～翌0:00(フードラスト23:00・ドリンクラスト23:30)

土・日・祝 15:00～翌0:00(フードラスト23:00・ドリンクラスト23:30)

●La Boca Chika THE BAR(ボカチカ バー)

19:00～MID

●La Boca Yoko(ボカヨコ)

平日 17:00～MID

土・日・祝 15:00～MID

所在地：〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4-4-25

ミッドランドスクエア 東側

TEL : 052-551-2600

総席数：400席

*うちパーティールーム20席

*うちVIPルーム26席

【メニュー】

●がブリチキン。の骨付鳥

10種類以上のスパイス、調味料に24時間漬け込んだ骨付きもも肉を特別仕様の高温オーブ

ンで、表面はパリッと香ばしく焼き上げます。

●牛フィレとフォアグラのステーキ

牛フィレとフォアグラの絶妙なハーモニー。

●シーフードプレート

海洋深層水で浄化した本日の生ガキのほか、パーナ貝、ズワイガニ、海老などの盛合せプレート。

●ローストビーフ・イタリアーノ ～パルミジャーノチーズと共に～

自慢のローストビーフをイタリア風にアレンジ。いつもとチョット違う味をお楽しみください。

●厚切りレンコンの生海苔ジエのベーゼピザ

シャキシャキ食感が楽しい厚切りベーコンと風味豊かな生海苔ジエのベーゼが絶妙なバランスのベチピザ。

●ホタテとつぶ貝のアヒージョ ～ジェノバ風～

ベビーホタテと自家製バジルペーストで香るオリジナルアヒージョ。

【プロジェクトメンバーのご紹介】

- ・カフェカンパニー 楠本 修二郎 (カフェ・カンパニー株式会社)
- ・バルサ番長 赤坂 大輔 (株式会社アーバンスタイルコミュニケーションズ)
- ・プロデューサー 飯島 広昭
- ・デザイナー 井上 愛之
- ・ビルダー 籠谷 保夫
- ・Gオイスター 吉田 琇則 (株式会社ゼネラル・オイスター)
- ・ベチロカ 井上 秀人 (有限会社ヒデショウ)
- ・mitsubachi 安立 浩史 (有限会社エーラウンド)
- ・MARU 秋山 清高 (株式会社マールダイニング)
- ・がブリチキン。 加藤 弘康 (株式会社ブルームダイニングサービス)

【2016年11月1日(火)プレス内覧会のご案内】

オープンに先立ち、2016年11月1日(火)にプレス内覧会を開催します。

日時：2016年11月1日(火)17:00～20:00 (店内営業は21:00まで)

場所：『La Boca Centro (ボカチェント口)／La Boca Chika(ボカチカ)』
〒450-0002 愛知県名古屋市名村区名駅4-4-25

内容：来場いただいたプレス関係者様へ、共通通貨(BOCA)をご提供。
実際に店舗でご利用いただきます。尚、撮影(店内及び料理等)や
インタビューについてもお受けいたします。

<参加方法>

下記申込書に記入の上、FAX、もしくはメールにてご返信ください。

申込書：https://www.atpress.ne.jp/releases/114362/att_114362_3.pdf

【お問合せ先】

株式会社ジェイグループホールディングス

担当：経営企画・財務IRチーム 村井・山口

TEL(FAX)：052-243-0026(0027)

MAIL：nao.yamaguchi@jgroup.jp

※店舗ロゴ等、添付以外の画像もご用意しております。

プレスリリース画像



『La Boca Centro (ボカチェントロ)／La Boca Chika(ボカチカ)』外観



『La Boca Centro (ボカチェントロ)／La Boca Chika(ボカチカ)』内観



がブリチキン。の骨付鳥



牛フィレとフォアグラのステーキ



シーフードプレート



ローストビーフ・イタリアーノ ～パルミ
ジャーノチーズと共に～



厚切りレンコンの生海苔ジェのベーゼピザ



ホタテとつづ貝のアヒージョ ～ジェノバ
風～



『La Boca Centro (ボカチェントロ)/L
a Boca Chika(ボカチカ)』内観_2



B1F オープンキッチン

その他資料

[パウダールーム](#)

[株式会社ゼネラル・オイスター プレスリリース](#)