

## 京都発サムギョプサル専門店「ベジテジヤ」 新コンセプト店舗を下北沢に10月1日(金)グランドオープン！

【オープニングキャンペーン】Instagramでタグ付け投稿すると1ドリンク無料でご提供

[https://www.instagram.com/vegetejija\\_shimokitazawa/](https://www.instagram.com/vegetejija_shimokitazawa/)

京都に本店を構え、サムギョプサル専門店を中心とした韓国料理店・デリカを運営する『ベジテジヤ』(運営：株式会社ゴリップ、本社：京都府京都市)は、2021年10月1日(金)東京・下北沢に『サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ』をオープン致します。「世界で最もクールな街(The 50 coolest neighbourhoods in the world,2019)」にも選出された下北沢のためにブランドデザインを一新したほか下北沢店限定の新メニューも多数登場致します。

### デザインコンセプト

古着、演劇、音楽、アート...様々なカルチャーが交差する「シモキタ」という街で、デザインとどう向き合うか。

スケルトン状態の店舗区画に残された解体されたままの無骨なコンクリート壁。解体でできた意図せぬ傷跡や、記憶を感じさせる途切れた仕上げの雰囲気。それらを生のまま使い、廃墟感の中に質感の異なる素材を重ねていく。

雑多な使い方が似合うオープン厨房。テーブルやロースターなどの鏡面仕上げに映るネオンの色気。ステンレスや一般的な白タイルを多々用い、カチャカチャと音がなってしまう店。

幾多の要素を重ねることで、日本の精度ある造作や工事では表現しきれぬ、韓国の路地裏で感じるいびつな魅力が漂うアンダーグラウンドな空間を目指しました。



### <オープニングキャンペーン>

オープンを記念してInstagramキャンペーンを実施！  
公式アカウントをフォロー&タグ付け投稿していただいた方にもれなく**1ドリンク無料でご提供**させていただきます。

▼公式Instagram▼

[@vegetejija\\_shimokitazawa](https://www.instagram.com/vegetejija_shimokitazawa)



～メディアの皆さまへ～

『サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ 下北沢店』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報：金  
TEL：03-5623-2121 (直通) E-mail：y.kim@golip-holdings.com  
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

## 【メニュー紹介】下北沢店限定「自家燻製フンジェ王(ワン)カルビ」

王(ワン)カルビと名付けた下北沢店の限定メニュー。韓国で「우대갈비(ウデカルビ)」と呼ばれる骨付き牛カルビを燻製し、香りと旨味を閉じ込めた自信作。鉄板でお好みの焼き加減に焼いていただき、まずはそのまま、お好みでニンニクやネギなどの薬味とともにサンチュで包んでお召し上がりいただきます。



「自家燻製フンジェ王(ワン)カルビ」1本2,480円(税込2,728円)

## 【メニュー紹介】一度も冷凍していない生サムギョプサル&契約農家と開発したオリジナルサンチュ

肉は一度でも冷凍するとどうしても味が落ちてしまうもの。だからベジテジヤでは創業以来、一度も冷凍していない「**セン(生)サムギョプサル**」にこだわっています。赤身と脂身のバランスが良く、サンチュなどの野菜やトッピングと包んだときに最も美味しいと思える豚肉を厳選し、鮮度を保ったまま毎日お店で手切りして提供しています。

また、ベジテジヤの代名詞といえ、**契約農家と開発したサムギョプサル専用のオリジナルサンチュ**。柔らかく甘みが感じられ、女性が一口で美しく食べられるサイズ感にこだわり「女性の手のひらサンチュ」と名付けています。ベジテジヤではこのこだわりサンチュとパチョレギがなんと食べ放題！また、サムギョプサルには欠かせないキムチやナムルも初回サービス無料でご提供しています。

※初回分は「サムギョプサルセット料金」として440円(税込)頂戴致します（コースご注文の場合を除く）



「生サムギョプサル」880円(税込968円)



人気のサムギョプサルセットは、2,800円(税込3,080円)〜とリーズナブル

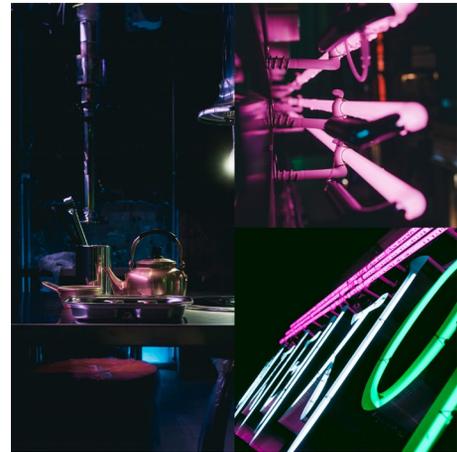
## 【メニュー紹介】本格的な韓国屋台料理が新登場。少量から楽しめる屋台スタイルでご提供

ベジテジヤ下北沢店では、定番のサムギョプサルの他に、本格的な韓国料理を少量から楽しめる屋台スタイルでご提供致します。

人気の「キンパ」「ヤンニョムチキン」はもちろん、トレンドの「カンジャンセウ(生海老の醤油漬け)」や自家製の「ソルロンタン」など、伝統的なものからトレンドの韓国グルメまで取り揃えたバラエティ豊かなラインナップは、ちょい飲み利用にも最適です。



## 店舗情報



### 【サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ 下北沢店-삼겹살&포차 베지테지야-】

オープン日：2021年10月1日(金)

住所：〒155-0031 東京都世田谷区北沢2-13-4 第2伊奈ビル2F

TEL：03-6804-0665

営業時間：月一金16:00-23:00/土日祝11:00-14:00/16:00-23:00

席数：17卓39席

アクセス：小田急小田原線、京王井の頭線「下北沢駅」中央口より南へ徒歩2分

公式Instagram：[@vegetejiya\\_shimokitazawa](https://www.instagram.com/vegetejiya_shimokitazawa)

베지테지야

サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ

## 【2021年はブランド創業15周年YEAR！】『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』について

### 「包まぬ豚は、ただの豚。」

のキャッチコピーでお馴染み、京都生まれのサムギョプサル&韓国料理専門店。そのキャッチコピーの通り、「包む」体験・価値をとことん追求し、多彩なサムギョプサルとトッピングの組み合わせで“包み方10,000通り以上”を実現する唯一無二のサムギョプサルを提供しています。2006年に京都1号店をオープンし、現在、京都・大阪・愛知・岐阜・新潟に展開。2020年からは、お取り寄せ韓国料理のEC事業「うちベジ」をスタートし、SNSを中心に話題となりテレビやメディアでの掲載実績も多数。創業15周年を迎える2021年は、東京出店、中食事業への挑戦、EC事業の本格展開など…続々と新たな挑戦を仕掛けてまいります。今後ベジテジヤブランドは、外食ならではの体験価値の向上とともに、中食を強化することで多彩な商品と販売チャネルを整え、新たなブランド体験を構築してまいります。



ベジテジヤ

— Vege-Teji-Ya —

～メディアの皆さまへ～

『韓国屋台とパンチャショップ ベジテジヤ』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報：金

TEL：03-5623-2121（直通） E-mail：y.kim@golip-holdings.com

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）