

**1986年渋谷発祥の行列が絶えない“ジャパニーズラーメンスパゲッティ”NYに初上陸
日本のスープスパゲッティの挑戦、ニュー Yorker の評価はいかに!?**
**渋谷発スープパスタの元祖『HOME'S PASTA』
7月22日(月)～8月18日(日)限定でアメリカNYにオープン
「レストランウィーク2024」にPOPUP SHOPとして参加**

国内外に飲食店を約50店舗展開している東京レストランファクトリー株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：渡邊仁）は、ジャパン・クオリティを消さないための「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」第1弾として取り組んでいる、スープパスタ専門店『HOME'S PASTA（ホームズパスタ）』のポップアップショップを、米国・ニューヨークで運営する和食店「WANO」の店舗を使って、2024年7月22日（月）～8月18日（日）の期間限定でオープンいたします。また、同期間に開催される食のイベント「ニューヨーク・レストランウィーク」にも参加します。



■ JAPAN QUALITYを世界に発信、世界中に日本のファンをつくる

東京レストランファクトリーは、高級和食を中心に、ミシュラン獲得店から専門店、大衆料理屋まで、マーケット特性に合わせた創造性豊かなブランドを展開する職人集団です。コンセプトには、「妥協なきJAPAN QUALITYを創造し続け、社会に貢献する」を掲げています。しかし、近年、世界に評価される日本の「モノづくりへのこだわり」が、時代や環境の変化で受け継がれることなく消えています。そこで当社は、未来に残したい価値ある日本の名店の火を消さない「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」を立ち上げ、2022年より、渋谷発のスープスパゲッティの元祖『HOME'S PASTA』の味を守る店舗展開をスタートしています。現在、『HOME'S PASTA』はFC店を含め7店舗展開しています。第2弾として、秘伝のタレが愛される大阪鶴橋の『串焼松よし』を新宿西口に出店し始動しています。

■ ニューヨークの食イベントで『HOME'S PASTA POPUP SHOP』をオープン

この度、当社の海外でのレストラン運営の強みを活かし、1986年に渋谷宇田川町で創業したスープパスタ専門店『HOME'S PASTA』を、7月22日（月）～8月18日（日）の期間限定で、「ニューヨーク・レストランウィーク」にポップアップショップとして出店します。店を構えるのは、ニューヨークマンハッタンにある当社の日本料理店「WANO（ワノ）」の店舗です。期間中は「WANO」の通常営業をストップし、『HOME'S PASTA』として営業いたします。今回参加する「ニューヨーク・レストランウィーク」は、レストランでコース料理をお得に食べられる、毎回数百軒が参加するニューヨークで人気の飲食店イベントです。『HOME'S PASTA』の比類のない味とスープパスタというスタイルは、ラーメン好きなニュー Yorker にも支持されるのではと企画しました。

■ 並んでも食べたい渋谷のスープスパゲッティ『HOME'S PASTA』の味を守る

『HOME'S PASTA』は、行列店でありながらオーナーシェフ本田浩三氏の体調不良と担い手不足からブランド維持が難しくなり、味の再現などの協議を重ねた上、2022年より店舗展開を当社が引き継いだ「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」1号案件です。コンセプトは、「一皿のスパゲッティで、ワクワク感と記憶に残る体験を提供する」。溢れんばかりに盛り付けられたボリューム満点の病みつきスープスパゲッティが特徴です。その唯一無二の商品力、看板メニューの「絶望のスパゲッティ」は、ニンニクと唐辛子のパンチが効きつつ、フレンチの技法を用いた濃厚かつ複雑な味わいがリピート必須のミートクリームスパゲッティです。

実施期間：2024年7月22日（月）～8月18日（日）

実施内容：期間中、「WANO」店舗を『HOME'S PASTA』として営業。「ニューヨーク・レストランウィーク」に参加し、イベント限定特別コースを提供。

場 所：New York, NY 10017 245 East 44th Street (Between 2nd & 3rd Ave.) 「WANO」

営業時間：ランチ 11:30～14:30

ディナー 18:00～23:30 (LO.22:30)

T E L：(212) 986-2800

定休日：日曜・月曜

U R L：<https://www.wanonewyork.com/>

関連URL：<https://www.nyctourism.com/>

提供メニュー：ランチ 45\$、ディナー60\$

プリフィクスコース

前菜 下記より1品お選びいただけます。

IVOサラダ、アーティーチョークのカルパッチョ、カプレーゼ

スパゲッティ 下記より1品お選びいただけます。

絶望、ニンニクとトマトと唐辛子、海の幸、アサリの塩味、明太子クリーム、牡蠣とマッシュルームのペペロンチーノ、

スモークサーモンハーブクリーム、+10\$ 雲丹クリーム、+15\$ 雲丹とスモークサーモンクリーム

デザート 下記より1品お選びいただけます。

マンゴーソルベ、ゴルゴンゾーラアイスクリーム

ディナープリフィクスコースは、さらにメイン

(アンガス牛ステーキのシャンピニオンソース、サーモンのハーブグリル、フライドチキン サルサソース) が1品付きます。

※写真はイメージです。



絶望のスパゲッティ NY ver.



アサリの塩味のスパゲッティ NY ver.



海の幸とトマトのスパゲッティ NY ver.



スモークサーモンハーブ
クリームのスパゲッティ



牡蠣とマッシュルーム
のペペロンチーノ

『HOME'S PASTA』とは



創業店舗の渋谷本店

一皿のスパゲッティで、ワクワク感と記憶に残る体験を

1986年スパゲッティの聖地 渋谷宇田川町にて創業した、日本におけるスープスパゲッティのパイオニア。溢れんばかりに盛り付けられた、見た目も美味しさも感動的な日本発のスープスパゲッティを、一人でも多くの方に届けお腹も心も満たしてほしい。そんな幸せいっぱいの一皿の時やトキメキの感動体験を作り出すことが『HOME'S PASTA』の願いです。

看板メニューの「絶望のスパゲッティ」は病みつきになると評判で、長年に渡り全国から通うリピーターも多く、メディアやSNSでも話題を呼んでいます。創業者の体調悪化や担い手不足の問題を抱えていたところ、学生時代からファンであった当社代表の渡邊が「この味を未来に残したい」と掛けあい、2022年より展開権が当社に付与されました。現在、首都圏を中心にFC店を含め7店舗展開しています。（2024年7月22日現在）

<https://homespasta1986.com/>

『HOME'S PASTA』おすすめメニュー



看板メニュー

絶望のスパゲッティ 1,420円

6割のお客様が注文する人気メニュー。

長時間煮込んだ自家製ミートソースに生クリームとオリーブを加えニンニクと唐辛子でパンチを効かせた、濃厚スープソースに炒めたキノコとベーコンをトッピングした具沢山のやみつきになる、唯一無二のミートクリームスープスパゲッティ。フレンチ出身の料理人だった創業者が、考案した複雑で奥行きのある味は中毒性があり、長年愛されている商品です。

※写真はイメージです。価格は税込です。



ニンニクとトマトと唐辛子のスパゲッティ 1,260円

たっぷりのニンニクをソテーして旨味を引き出し、ピリッと唐辛子が刺激的なトマトスープスパゲッティ。



海の幸とトマトのスパゲッティ 1,520円

海の恵みをふんだんに盛り込んだ、ちょっと贅沢なトマトスープスパゲッティ。



アサリの塩味のスパゲッティ 1,310円

貝のエキスを抽出した出汁で旨味を効かせ、アサリとアクセントにジェノバソースが効いたスープスパゲッティ版ボンゴレピアンコ。



玉子とベーコンとアスパラのスープカルボナーラ 1,370円

ゴロゴロベーコンとアスパラ、卵黄で濃厚に仕上げた他では味わえないスープカルボナーラ！ニンニクが苦手な方にお勧め。



たらことキノコのクリームスパゲッティ 1,420円

たらことキノコと海苔で和風に仕上げたクリームスープスパゲッティ。辛味を使用していないのでお子様も安心して食べられます。



「JAPAN QUALITY」を世界へ発信し日本のファンをつくる、をミッションに掲げ、国内外で和食店を中心とした飲食店の展開中。国内では焼鳥×ワインで高級焼鳥の地位を築いた「鳥幸」、100種以上の日本酒を温度飲みできる酒と肴の「ぬる爛佐藤」など多彩な演出で新しい業態を生み出し、多くの人々に支持されています。

海外、ニューヨークでは、コンテンポラリージャパニーズレストランの「MIFUNE」、本格高級鮨「AMANE」がミシュラン1つ星を獲得するなど、ニューヨークでも指折りの繁盛店の地位を確立しています。また、飲食店や宿泊施設の運営受託事業も手掛けています。海外展開やインバウンドのみならず、日本人自身が日本の良さを再発見できる様な機会を創造してまいります。

■会社概要

会社名 : 東京レストランツファクトリー株式会社

本社 : 東京都目黒区大橋2-22-7 村田ビル2F

設立 : 2003年6月15日

代表者 : 代表取締役 渡邊仁

事業内容 : レストラン、日本料理、洋食料理、バー等飲食店の経営、飲食店の企画及び経営に関するコンサルタント事業、飲食店・ホテル・旅館の受託運営、ケータリングサービスの企画・運営

U R L : <https://tokyo-rf.com>

本件に関するお問い合わせ先

東京レストランツファクトリー株式会社 広報担当 大城、白井

mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812

大城携帯 : 070-4566-3270 白井携帯 : 080-4053-4872