

絶望のスパゲッティ『ホームズパスタ』に続き「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」第2弾始動

# 大阪鶴橋で50年愛され続ける韓国系串焼の名店 『鶴橋串焼き 松よし』東京2号店を 三軒茶屋に9月26日（木）オープン

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ツ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、「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」第2弾として取り組んでいる『鶴橋串焼き 松よし』の東京2号店となる『鶴橋串焼き松よし 三軒茶屋店』を9月26日（木）にオープンいたします。



## ■ JAPAN QUALITYを世界に発信、世界中に日本のファンをつくる

東京レストランツファクトリーは、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。我々は「妥協なきJAPAN QUALITYを創造し続け、社会に貢献する」を掲げていますが、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くことに危機感を募らせています。

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為に「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」を立ち上げ、取り組んでいます。第1弾は、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2022年よりスタート。現在、FC店を含め7店舗展開し、どの店舗も売上好調の人気店となっています。

## ■ 昭和49年創業。門外不出の秘伝のタレとオモニの笑顔の名店の味を継承

プロジェクト第2弾は、大阪鶴橋の名店『鶴橋串焼き 松よし』の味を守ること。『鶴橋串焼き 松よし』は、1974年（昭和49年）、近鉄・JR・大阪メトロが交差する鶴橋駅のガード下で、韓国系串焼を提供する屋台として、高（コ）姉妹が創業しました。以来50年、門外不出の秘伝のタレとオモニの笑顔が人を呼び、日々立ち上る煙の中で、今なお何十年の常連客や噂を聞いたグルメな方など、多くの人々に愛され続ける名店です。当社では、今年6月の新宿西口店の出店を皮切りに、多店舗展開のためのテストマーケティングを開始しています。

## ■ 新鮮なホルモンや和牛串などコスパ抜群の大衆ホルモン焼肉酒場が三軒茶屋に誕生

この度、オープンする『鶴橋串焼き 松よし 三軒茶屋店』は、当社運営『三軒茶屋 鳥心』のあった場所に出店。秘伝のタレであるチョジャン、もろみダレ、そしてキムチは鶴橋の本店から直送します。

おすすめは、創業以来50年間門外不出の秘伝のタレで焼いた、食べ応え十分の「和牛串」や「牛ハラミ串」など1本280円（税込）～の串焼きです。新鮮な刺しメニューでは、牛肉好きのための「炙りユッケ」、数種類のホルモン刺しを楽しめる「冷やしホルモン松よし盛り」が人気。外せない名物メニューは、鶴橋直送の「キムチ三種盛合わせ」、壺漬けハラミの「松よしハラミ」が絶品です。焼肉も「厳選和牛三種盛り」や一度は食べたい「焼き豚足」などが揃います。

関西随一のコリアンタウンで愛され続けている味と文化を、飲食店激戦区の三軒茶屋エリアで、「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」としてオモニの真心と共に伝えていきます。

## おすすめメニュー



### 和牛串 480円

和牛の旨みがギュッと詰まった1串です。その他、さまざまなホルモン焼き串をご用意しています。



### 特選焼き肝 980円

鮮度抜群の和牛レバーを炭火で炙ったとろとろレバーです。



### 炙りユッケ 1,280円

但馬太田牛を使っています。



### 冷やしホルモン松よし盛り 1,080円

コブクロ、センマイ、ミミガーなどの新鮮なホルモン刺しにチョジャンを絡めました。



### キムチ三種盛り合わせ 780円

「松よし」本店から直送のキムチです。



### 焼き豚足 680円

オモコの醤油タレを絡めて焼き上げる「松よし」の人気メニューです。



### 松よしハラミ 2,380円

ハラミの最高級でうま味たっぷりのプライムを使用した厳選部位。見た目も美味しさもインパクト大です。

※写真はイメージです。価格は税込です。

## 店舗概要

店 名：鶴橋串焼き 松よし 三軒茶屋店

住 所：東京都世田谷区太子堂4丁目28-2

電 話：03-6805-3448

営業時間：平日 16:00～23:00 (フードLO.22:00、ドリンクLO.22:20)

日曜 15:00～23:00 (フードLO.22:00、ドリンクLO.22:20)

店 休 日：月曜 (祝日の場合は翌火曜)

席 数：30席 (カウンター10席、テーブル20席)

坪 数：20坪

開 店 日：2024年9月26日 (木)



## 「未来に残したい日本 継なぐプロジェクト」とは

当社は、「妥協なきJAPAN QUALITYを創造し続け、社会に貢献する」を経営理念として、世界から評価される「モノづくりへのこだわり」「研ぎ澄まされた美意識」「相手に寄り添う思いやりの心」といった JAPAN QUALITYを世界に発信し、国内だけでなく、世界中に日本のファンをつくることを目指しています。

その「モノづくりへのこだわり」を支えてきたのが日本の職人ですが、時代の変化と職人氣質が障害になることがあり、世界から評価されるJAPAN QUALITYが継がれることなく消えていく問題が起きています。高級和食を中心に、ミシュランから専門業態、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している職人集団だからこそ、当社が日本の職人技術を持続可能にすることが出来ると考え、未来に残したい価値のある日本の名店とその伝統・文化を継なぐ、このプロジェクトを推進しております。

第1弾として、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、どの店舗も売上好調の人気店となっています。

プロジェクト第2弾は大阪鶴橋の名店、串焼き『鶴橋串焼き 松よし』の味を守ることです。東京で認知を広めるため、2024年6月新宿西口店をオープンしたところ大評判の店舗となり、2024年9月26日（木）、早くも東京2号店『鶴橋串焼き 松よし 三軒茶屋店』をオープンします。

### 『HOME'S PASTA』とは

#### 一皿のスパゲッティで、ワクワク感と記憶に残る体験を

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。受け継いでくれる担い手を求めている創業者に、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9月24日現在） <https://homespasta1986.com/>

### 『鶴橋串焼き 松よし』とは

#### 門外不出の秘伝のタレとオモニの笑顔の名店

関西随一のコリアンタウンである、大阪鶴橋。近鉄・JR・大阪メロが交差する鶴橋駅のガード下で、1974年（昭和49年）に屋台の店舗として高姉妹が創業したのが「鶴橋串焼き 松よし」です。以来50年、門外不出の秘伝のタレとオモニの笑顔が人を呼び、日々立ち上る煙の中で、今なお何十年の常連や噂を聞いた美味しいもの好きなど、多くの人々に愛され続ける名店です。日本の団塊の世代に愛され、団塊ジュニアに愛され、Z世代にも愛されている「この味」を継なぐために、秘伝のタレやもろ味噌ダレ、キムチなどを直送すると共に、店舗イメージもオモニの店作りの再現を目指し、2024年6月に新宿西口店を開店。早くも2024年9月26日（木）東京2号店『鶴橋串焼き 松よし 三軒茶屋店』を開店します。





「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](mailto:info@office-hirose.co.jp) 電話 : 03-6849-2812

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