

創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」 創業の地である浅草に 3 月 18 日、移転しての再オープン 2 月 21 日より公式サイトでの予約受付を開始

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI（以下、WDI GROUP）は、創業 142 年の老舗すき焼き店「ちんや」を、2022 年 3 月 18 日（金）、創業の地である東京・浅草の、旧店舗から少し離れた隅田川を望む江戸通り沿いへ、移転して再オープンいたします。オープンに際し、2022 年 2 月 21 日（火）より、公式サイト（<https://chinya.co.jp/>）にて予約の受付を開始します。



■ 「ちんや」の適サシ肉で味わう、すき焼きとしゃぶしゃぶ

「適サシ肉」とは、言うまでもなく「適度な霜降肉」のことで、サシの入り方が過剰でないこと意味する「ちんや」による造語です。「ちんや」では、「適サシ肉」を商標登録（登録第 5980224 号）、脂肪の量が 4 等級であること、脂肪の融点やサシの入り方など、独自の基準を設けた「適サシ肉」によるすき焼き、しゃぶしゃぶを提供します。身の旨味と脂の甘味のバランスと、そして熟成による香りの良さが絶妙な、「適サシ肉」ならではのすき焼き・しゃぶしゃぶをお楽しみください。すき焼き、しゃぶしゃぶはコース各 3 種（10,800 円～）のほか単品各 3 種を用意しております。

<< 「ちんや」新店舗 概要 >>

店 名：ちんや

開 店 日：2022 年 3 月 18 日（金）

住 所：東京都台東区花川戸 2-16-1

営業時間：月～金曜 11:00～15:00、16:30～22:00、土曜・日曜・祝日 11:00～22:00

精肉店 10:30～19:30

電話番号：03-3841-0010

予約受付：2022 年 2 月 21 日（火）より、[公式サイト](https://chinya.co.jp/)にて受付を開始

公式サイト：<https://chinya.co.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「ちんや」メニューのご紹介

【すき焼き コース】

黒船コース

お一人様 15,800 円

先付
前肴
凌ぎ
向付
進肴

すき焼き (熟成適サシ肉 120g)

口直し
みそ椀
御飯
デザート

蒸気車コース

お一人様 12,800 円

先付
前肴
凌ぎ
向付
進肴

すき焼き (熟成肉盛合わせ 120g)

口直し
みそ椀
御飯
デザート

駅馬車コース

お一人様 10,800 円

先付
前肴
凌ぎ
向付
進肴

すき焼き (熟成赤身肉 120g)

口直し
みそ椀
御飯
デザート

【すき焼き 単品】

桐

お一人様 11,800 円

先付
口直し

すき焼き (熟成適サシ肉 120g)

ザク
卵

楓

お一人様 8,800 円

先付
口直し

すき焼き (熟成肉盛合わせ 120g)

ザク
卵

椿

お一人様 6,800 円

先付
口直し

すき焼き (熟成赤身肉 120g)

ザク
卵



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

【しゃぶしゃぶ コース】

議事堂コース

お一人様 15,800 円

先付
前肴
凌ぎ
向付
進肴

しゃぶしゃぶ (熟成適サシ肉 120g)
口直し
みそ椀
きしめん
デザート

停車場コース

お一人様 12,800 円

先付
前肴
凌ぎ
向付
進肴

しゃぶしゃぶ (熟成肉盛合わせ 120g)
口直し
みそ椀
きしめん
デザート

商館コース

お一人様 10,800 円

先付
前肴
凌ぎ
向付
進肴

しゃぶしゃぶ (熟成赤身肉 120g)
口直し
みそ椀
きしめん
デザート

【しゃぶしゃぶ 単品】

蘭

お一人様 11,800 円

先付
口直し

しゃぶしゃぶ (熟成適サシ肉 120g)
ザク
ゴマだれ、ポン酢

菊

お一人様 8,800 円

先付
口直し

しゃぶしゃぶ (熟成肉盛合わせ 120g)
ザク
ゴマだれ、ポン酢

萩

お一人様 6,800 円

先付
口直し

しゃぶしゃぶ (熟成赤身肉 120g)
ザク
ゴマだれ、ポン酢



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 明治 13 年創業、141 年もの歴史を誇る老舗すき焼き店「ちんや」

「ちんや」は、1880 年（明治 13 年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903 年（明治 36 年）すき焼きの専門店となり、そのブランドを現在まで守り続けてきました。その料理へのこだわり、味、クオリティから地元にとどまらず、国内外のお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきましたが、店舗の老朽化、新型コロナウイルス感染症などの昨今の情勢などの影響から、昨年 8 月を以て閉店しました。

そんな状況の中、WDI GROUP は、「ちんや」という歴史あるブランド、そして今まで繋いできた伝統を絶やさず、永続的に発展させていくべきだという想いから、「ちんや」の暖簾を承継し、この度の新店舗の開店に至りました。新店舗では、旧店主である住吉史彦氏、およびスタッフの皆さんの協力を得ながら、その伝統、こだわり、味を崩すことなく受け継ぎ、場所を新たに未来、そして世界へと発信してまいります。

なお、オープン日となる 3 月 18 日は、浅草寺ご本尊の観音さまが推古天皇 36 年にお姿をあらわされた（示現）ことを祝い、毎年行なわれる「浅草寺本尊示現会」の日になみ、決定されました。

■ 「ちんや」概要

1880 年（明治 13 年）に、東京・浅草に料理屋として創業、1903 年（明治 36 年）すき焼きの専門店となり、現在では浅草最古のすき焼き店として、国内、海外からのお客様に愛され、世界にすき焼き文化を広めてきました。

店名の「ちんや」は、料理店創業以前の江戸時代、諸大名や豪商相手に狎（ちん）などの愛玩動物を納め、獣医を兼ねていたことから、「狎屋（ちんや）」と呼ばれていたことが由来となっています。

店舗には精肉売店も擁し、すき焼きに使用する食材（肉）は黒毛和種のメス牛肉に限定。2017 年には「適サシ肉」を宣言し、A5 等級の使用をやめるとともに、「適サシ肉」を商標登録（登録第 5980224 号、登録日：2017 年 9 月 15 日）するなど、「すき焼き文化」の醸成に努めてきました。

その料理へのこだわり、味、クオリティから地元にとどまらず、国内外のお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきましたが、店舗の老朽化、新型コロナウイルス感染症などの昨今の情勢などの影響から、本年 8 月を以て一時休業しました。

その歴史と伝統、こだわり、味を未来へ、世界へ繋げるべく、国内外にレストランを展開する WDI GROUP が暖簾を承継し、2022 年 3 月 18 日の移転再オープンに向け、プロジェクトを進めています。

■ 株式会社 WDI 概要

会社名：株式会社 WDI

所在地：東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 8 階・9 階

代表者：清水 謙

事業内容：レストラン経営及び運営受託、プライダル企画・運営

ホームページ：<https://www.wdi.co.jp/>



WDI は「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念とする外食企業。1972 年に外食事業に参入以来、「トニーローマ」、「ハードロックカフェ」、「カプリチオーザ」等、最初期よりマルチブランド展開を推進。1980 年「トニーローマ ワイキキ店」出店を皮切りにグローバル展開を開始。近年では「サラベス」、「エッグスシングス」等の海外の朝食文化の輸入、2014 年「ウルフギャング・ステキハウス」、2018 年「Buvette」や「添好運（ティム・ホー・ワン）」、2019 年には「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」を日本に導入。現在 25 以上のブランドを約 160 店舗、日本を含め 6 ヶ国で展開。2006 年ジャスダック上場。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp