

創業昭和三十八年

ちゃんぽん亭

NEWS RELEASE

2016.6.15

近江ちゃんぽん専門店「ちゃんぽん亭総本家」が
千代田区三崎町に6月17日グランドオープンします！
～近江のちゃんぽんをニッポンのちゃんぽんに！～

ドリームフーズ株式会社（本社：滋賀県彦根市幸町 74-1 代表者：山本英柱 以下、同社）が運営する「ちゃんぽん亭総本家」は、2016年6月17日（金）にJR水道橋駅西口から徒歩4分、東京都千代田区三崎町2-4-6に「ちゃんぽん亭総本家 水道橋店」（以下、同店）をグランドオープンします。

同社は、滋賀県彦根市に本社を置き、近江ちゃんぽん専門店「ちゃんぽん亭総本家」を展開しており、同店は同社にとって61店舗目の出店となります。これまでの郊外型路面店や大型商業施設内店を中心とした出店戦略と異なり、首都圏のビジネス街を狙った新しい出店モデルとして注目されています。



半世紀以上続く彦根の名店

同店は 1963 年に「麺類をかべ」の屋号で滋賀県彦根市に開業しました。開業当初はうどんやそばなどの麺類を主体とした大衆食堂でしたが、「美味しく健康的な一杯」という想いで開発した「近江ちゃんぽん」が評判となり、1988 年からちゃんぽん専門店として業態を変え、2004 年には「ちゃんぽん亭総本家」に屋号を変えてチェーン展開を進めています。

一度のつもりが万度まで、おいしさ大吉「近江ちゃんぽん」

近江ちゃんぽんは、なんと言っても一度飲んだらつい飲み干してしまう黄金色のスープが特徴です。独自配合の魚節や昆布などの厳選素材を使い、店内で丁寧に炊き出した「究極の黄金だし」に、国産生野菜や豚肉などを手鍋で煮込んでしっかり旨みを閉じ込め、あっさりしながらもまろやか、そして身体に優しい滋味深い味わいに仕上げられています。



もちろん麺にもこだわり、小麦の風味こだわったコシの強い中太の「特製自家製麺」を使用しています。厳しい衛生基準をクリアした彦根市内の自社製麺工房にて、熟練の職人が毎日製造し店舗へ直送しています。

近江ちゃんぽんはその栄養バランスの良さだけでなく、お酢を加えて食べるという点が健康的だと多くの女性ファンにも喜ばれています。最初に常連客が始め、いつの間にか根付いた独自の店内文化も魅力のひとつです。

本場の滋賀県では、学生やビジネスマンだけでなく女性やファミリー層など、老若男女を問わず万人に愛されるご当地グルメとして広く知られ、袋麺やカップ麺などでも販売される程の人気ぶりです。

「ちゃんぽん酒場」で気軽に一杯

同店は、ランチタイムは近江ちゃんぽんや豚そばなどの単品に加え、半チャーハンやから揚げなどのボリューム満点のセットメニューがあるので、しっかり食べたいビジネスマンや学生さんにおすすめです。

また、ディナータイム（15 時以降）は、「呑む・食べる・すする」をキャッチフレーズに、気軽に一杯を楽しめる「ちゃんぽん酒場」の営業を行っております。自家仕込みの鶏から揚げや特製餃子など、こだわりのおつまみメニューは生ビールやハイボールなどのアルコール類との相性抜群です。是非お一人様でもグループでもお気軽にお立ち寄りください。



ちゃんぽん亭総本家 水道橋店

- ・ 開業日：2016年6月17日（金）
- ・ 住所：東京都千代田区三崎町2-4-6 千代田第一ビル1F
- ・ 連絡先：03-3237-1172
- ・ 営業時間：11:00～23:00
- ・ 席数：25席

●ホームページ：<http://www.chanponte.com/>

●公式 Facebook ページ：<https://www.facebook.com/chanponte/>

【本件に関するお問い合わせ先】

- ・ 企業名：ドリームフーズ株式会社
- ・ 担当者名：山崎利明
- ・ 連絡先：0749-26-9131
- ・ E-mail：yamazaki_toshiaki@dreamfoods.co.jp