

報道関係各位

株式会社バーチャルレストラン

約110種のデリバリーブランドを展開するバーチャルレストラン 2023年6月の新ブランドリリース ～生トウンワッフル、ワッフルチキン、ワッフルサンドなど3種のワッフルが新登場！～

株式会社USEN-NEXT HOLDINGS（本社：東京都品川区、代表取締役社長CEO：宇野 康秀）のグループ会社である株式会社バーチャルレストラン（本社：東京都品川区、代表取締役社長：牧本 天増、以下、当社）は、飲食店向けにデリバリーサービスを通して販売可能な約110種のブランドを展開しており、当社プラットフォームに加盟いただくとブランド数の制限なく導入が可能です。

今月（2023年6月）、新たに3種のデリバリーブランドをリリースします。7月～8月にかけてデリバリーサービスにて順次販売を開始する予定です*。

*既存加盟店様の本ブランド導入お申し込み開始については公式LINEより順次ご連絡します。

【6月の新ブランド一覧】

1、【韓国スイーツ】生トウンワッフル



（写真左から：ホイップ、ココアクッキーチョコ、キャラメルバナナ）

「トウン」は韓国語で「太っちょ」を意味するように、たっぷりのクリームを挟んだデザートワッフルです。ワッフル生地は各店舗で手作りし、専用のマシンで焼いているため、やわらかでもっちりとした食感が特長です。

価格：880円～1,100円（税込※送料別）

種類：全10種

【まずはこれ！】ホイップ、【サクサク食感】ココアクッキーチョコ、バタークッキーキャラメル、
【たまらない組み合わせ】ストロベリー、【みんな大好き】チョコ、【人気No.1】チョコバナナ、
【大人気！】キャラメル、【人気の組み合わせ】キャラメルバナナ、【甘酸っぱい味わい】ブルーベリー、
【日本スタイル】抹茶ソース

2、至高のワッフルチキン



(写真左から：ハニー、ハニーバター、クリチペッパーハニー)

ふわふわのワッフル生地には、ほんのり甘いサクサクの衣が特長のフライドチキンをのせました。甘じょっぱい風味のハニーワッフルチキンや韓国チキン風のヤンニョムチキンなど好みの味を選択いただけます。

価格：1,550円～1,750円（税込※送料別）

種類：全10種

ワッフルチキン、ハニー、ハニーバター、クリチペッパーハニー、チーズハニー、ハニーマスタード、ガーリックハニー、ブラックペッパーハニー、ヤンニョム、コチュマヨ

3、NewYork Waffle Sand



(写真左から：ツナトマト、照り焼きチキン、ホイップ)

朝食、ランチ、ディナー、どのシーンでもお召し上がりいただけるワンハンドフードが登場！照り焼きチキンやBLTのおかず系ワッフル、ホイップクリームのデザートワッフルなど気分によって楽しめます。

価格：850円～1,450円（税込※送料別）

種類：全14種

【ワッフルサンド】ハムマヨネーズ、ツナマヨネーズ、ツナトマト、ツナチーズ、チキン、メープルチキン、照り焼きチキン、照り焼きチキンマヨ、照り焼きチキンクリームチーズ、クリームチーズ、ホイップ、チョコホイップ

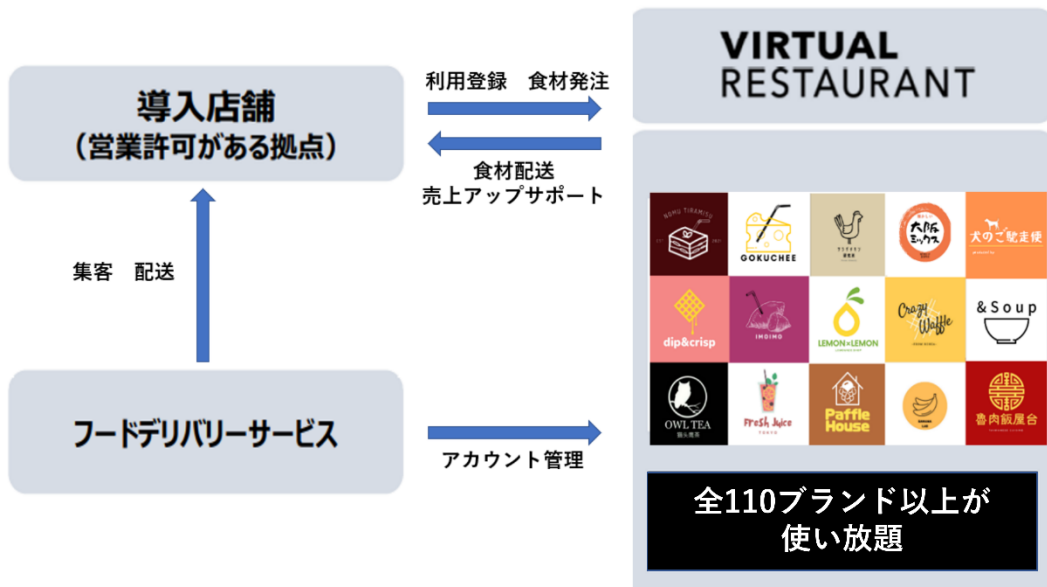
【ワッフルドッグ】ワッフルドッグ、チーズ

■バーチャルレストランとは

飲食店が通常のイートイン営業と並行して、デリバリープラットフォーム上で別業態の店舗を構える仕組みで、営業許可があれば開業可能です。既存の設備や人材を活用するため、新たにコストを割く必要がなく、効率よく実店舗 + αの利益を得ることができます。

最大の特徴は「マルチブランド使い放題」。全110ブランド以上が使い放題、入れ替えも自由で、エリアや客層、売れ行きを見て常に最適なブランドで営業が可能です。

ビジネスモデル：



■会社概要

会社名：株式会社バーチャルレストラン

所在地：東京都品川区上大崎三丁目1番1号 目黒セントラルスクエア

代表者：代表取締役社長 牧本 天増

設立：2020年6月

事業内容：飲食店経営・コンサルタント、フランチャイズ事業、SNS運用・マーケティング

サービスサイト：<https://virtual-restaurant.co.jp>

『GOKUCHEE』登録商標：登録第6650772号

【新規出店希望のお客様からのお問い合わせ先】

株式会社バーチャルレストラン

E-MAIL：contact@virtual-restaurant.co.jp

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社USEN-NEXT HOLDINGS 広報部 飯岡、黒岩

TEL：03-6823-2010 E-MAIL：unhdpr@usen-next.jp