

油そば専門店「ぶらぶら」が渋谷エリア初出店、渋谷道玄坂に9月28日グランドオープン

月商 1000 万円超、横浜で人気の油そばが渋谷に。3 日間オープンキャンペーンも展開

2022 年 9 月 21 日

株式会社高関食品

神奈川・東京・愛知などで 12 店舗を展開する油そば専門店「ぶらぶら」(株式会社高関食品、神奈川県横浜市)は9月28日(水)、渋谷エリア初出店となる油そば専門店「ぶらぶら」渋谷道玄坂店(東京都渋谷区)を開業いたします。28日・29日・30日は油そば(醤油)を特盛まで500円で提供するキャンペーンも実施いたします。



渋谷エリア初出店となる「油そば専門店ぶらぶら渋谷道玄坂店」

■「ぶらぶら」とは

2011年に1号店をオープンし、現在、神奈川県に6店舗、都内4店舗、愛知県と三重県にそれぞれ1店舗を展開しています。2012年に開業した横浜本店は、月商1000万円を超える繁盛店となっています。特に本店のある神奈川県内では認知度が高く、高校生など若い世代を中心に「ぶらぶら(ぶらぶらに行く)」という略語が使われるなど、愛される存在となっています。

今年1月には、東海地区1号店となる名古屋駅前店もオープンしております。



行列のできる「油そば専門店ぶらぶら横浜本店」

■「ぶらぶら」が地域に愛される理由

特製のタレと中華麺を合わせたその味は、脂っこさを一切感じずに、どなたにでもおいしく召し上がっていただけるように仕上げております。

また、特盛まで追加料金なしというお手頃な価格設定、卓上トッピングや鶏スープ無料も、長年お客様に愛されている理由の一つです。

ぶらぶらのこだわり

①特盛まで同一価格でお腹いっぱい

並(150g)・大盛(225g)・特盛(300g)まで同一価格で提供しています。

700~800円台のメニューを中心にお手頃な価格設定です。

②原材料へのこだわり

ぶらぶらの油そばは、流行り廃りのあるB級グルメやガツ飯系ではありません。「シンプルでいつまで

も飽きない味」をコンセプトに、原材料にこだわっています。

麺は香り豊かな高級小麦とこんぶ粉を使い、低温熟成させた特注麺を使用。高級料亭の天ぷらなどに使われる最上級の油などを独自配合した特製油、本醸造醤油をベースにした旨味たっぷりのタレを組み合わせています。「油そばなのに脂っこくない」と言われるゆえんでもあります。

また、麺を食べ終えた丼に、卓上に用意したシメの鶏スープを入れて召し上がっていただくという、独特の食べ方も提案しております。

③日本の伝統「祭」をイメージした店内

店内の BGM を祭囃子に、家族で行ったお祭りや縁日を彷彿する店内など、「ぶらぶらに行くとワクワクする」ような店作りを心掛けています。



店内イメージ



メニュー表

■「ぶらぶら」の理念と思い

当社の企業理念である「美味しい」+「楽しい」=「活力」を一杯の油そばに表現しています。一過性のパンチ重視の味ではなく、老若男女に愛される昔ながらの優しい味にこだわりました。

このストレス社会において少しでも皆さまや社会のために貢献できるように、これからも精進していきます。

■店舗概要

店名：油そば専門店ぶらぶら 渋谷道玄坂店

住所：東京都渋谷区道玄坂 2-29-18 清水ビル 1F

電話番号：03-5990-4891

営業時間：9:00～翌 7:00

席数：9 席

<オープンキャンペーン>

9月28日～30日は油そば（醤油）を特盛まで500円でご提供いたします。

※3日間は営業時間 11時～23時（麺がなくなり次第終了）

■リリース会社概要

会社名：株式会社高関食品 代表者：代表取締役 関谷英展

住所：神奈川県横浜市西区南幸 2-12-13 HP：<https://bura-2.com>

【問い合わせ先】

株式会社高関食品 担当：関谷、磯部

メールアドレス：info@bura-2.com TEL：045-620-7142