

東京で生まれた長崎郷土居酒屋『じげもんとん』が地元で初めて凱旋出店！ 『長崎食堂 三代目 じげもんとん』 「長崎スタジアムシティ」に10月14日（月）オープン

GOSSO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤田建、以下 GOSSO）のグループ会社、株式会社大高商事（本社：東京都渋谷区、代表取締役：高階宏一郎、以下 当社）は、2024年10月14日（月）に開業する大型複合施設「長崎スタジアムシティ」内に、長崎郷土居酒屋『長崎食堂 三代目 じげもんとん』をオープンします。今回の出店が、同ブランドの長崎県初出店となります。



天ぷら ちゃんぽん 酒肴
TENPURA CHAMPON IZAKAYA



■長崎のちゃんぽんと長崎料理のファンを日本中に増やし、世界に発信

当社は2009年に設立し、長崎料理を主力メニューとする『じげもんとん』、熟成鶏豚骨スープの『じげもんちゃんぽん』を、現在、首都圏を中心にライセンス店含め計37店舗展開しています。「毎日食べたいちゃんぽん」を目指したちゃんぽんは、たっぷりの野菜に熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえし、もっちり食感の多加水自家製麺の「茹でたて、炒め立て、煮込みたて」の一杯です。今年1月、卓上レモンサワーブームの火付け役「0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」などを展開するGOSSOと資本提携。両社のシナジーを高めることで「じげもんちゃんぽん」100店舗展開を目標に、日本全国と海外展開を目指しています。

■注目のスポーツ大型複合施設「長崎スタジアムシティ」への出店で地元で凱旋

『じげもんとん』は、長崎の食材・食文化・旬を楽しむ居酒屋です。当社は、長崎の“じげもん（地元のの意）”を日本中に広めることを目指し、2014年に地産都消を掲げて東京・吉祥寺に1号店をオープンしました。

この度、10月14日（月）開業の「長崎スタジアムシティ」内のPEACE STADIUM Connected by SoftBank 3階に『長崎食堂 三代目 じげもんとん』をオープンします。長崎出身の代表 高階としては地元長崎への初出店です。昼は、自慢のちゃんぽんや天ぷらのお食事、サッカーなどのイベント開催時にはテイクアウトメニューを提供。夜は、長崎郷土料理とお酒をお楽しみ頂けます。

■個性ある長崎料理が楽しめる“みんなの食堂”

おすすめは、30年以上日本SPF協会認定を更新する極上豚「長崎芳寿豚（ほうじゅとん）」の豪快な溶岩焼きや、長崎特産の鰯を丸ごとお造りにした「鰯刺し+社長のなめろう」、野菜とちゃんぽん具材を合わせた「ちゃんぽんかき揚げ」、長崎でお馴染みの「ひとくち餃子」など、長崎の日本酒や焼酎と相性抜群の逸品です。「じげもんちゃんぽん」の名物で濃厚なのにあっさりなこだわりスープが人気の「熟成鶏豚骨ちゃんぽん」もご用意。イベント時には、肉厚ハムカツがサクッと食感の「ハムカツライスバーガー」や、旨辛ソースのブルコギたっぷり「ブルコギドッグ」などをスポーツ観戦の新定番としてテイクアウトで販売します。

当社は、『長崎食堂 三代目 じげもんとん』で、お客様に長崎料理を楽しんでいただき、スポーツ・地域創生事業のプロジェクトの一員として長崎の魅力発信に貢献してまいります。

■おすすめメニュー



長崎芳寿豚の溶岩焼き 880円
 極上豚「長崎芳寿豚（ほうじゅとん）」を豪快に溶岩焼きに。豚肉特有の臭みを感じないふっくらジューシーな味わいです。



鰯刺し+社長のなめろう 980円
 長崎名産の鰯を丸ごとお造りにしました。長崎の日本酒とご一緒にどうぞ！



天ぷら盛り合わせ 980円
 サクッと揚げたての海老と野菜の天ぷら盛り合わせです。



ちゃんぽんかき揚げ丼 880円
 玉葱、かまぼこ、さつま揚げなどちゃんぽん具材入りのかき揚げです。



ひとつち餃子8個 440円
 長崎の文化ひとつち餃子。溢れる肉汁と玉葱の甘味を感じるしっかりとした味付けで、ビールとの相性抜群です。



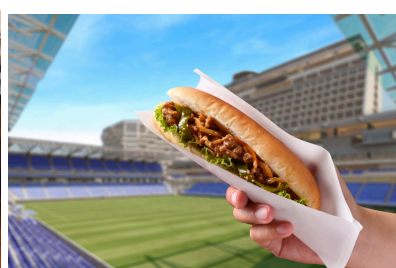
熟成鶏豚骨ちゃんぽん 880円
 「30秒の魔法」で仕上げる、「じげもんちゃんぽん」の看板商品。飲みのみやランチにもおすすめです。



長崎の焼酎各種 529円～
 長崎は麦焼酎発祥の地。シェリー酒やコニャックを貯蔵した樽で熟成する、甘くスモーキーな琥珀色の麦焼酎など個性的な麦焼酎もお楽しみ頂けます。



ハムカツライスバーガー (イベント時テイクアウトのみ) 480円
 サクッと肉厚なハムカツをライスバンズで挟んだオリジナルバーガー。



プルコギドッグ (イベント時テイクアウトのみ) 680円
 やみつき旨辛ソースのプルコギをたっぷり挟みました！スタジアム観戦の新定番です。

※写真はイメージです。
 ※表示価格は全て税込です。

■店舗概要

店名：長崎食堂 三代目 じげもんとん

住所：長崎県長崎市幸町7-1 PEACE STADIUM Connected by SoftBank 3階

電話：095-893-8321

営業時間：11:00～21:00 (LO.20:30)
※ランチタイムは14:30まで

定休日：なし

店舗規模：16.86坪 / 30席

開店日：2024年10月14日 (月)



■長崎スタジアムシティについて



ジャパネットグループのリージョナルクリエイション長崎が、サッカースタジアムを中心にアリーナ・ホテル・商業施設・オフィスなどの複合施設を民間主導で開発するプロジェクトです。JR長崎駅から徒歩約10分の長崎市の中心地に、2024年10月14日に開業予定です。プロサッカークラブ「V・ファーレン長崎」のホームスタジアム、プロバスケットボールクラブ「長崎ヴェルカ」のホームアリーナ、日本初のサッカースタジアムビューホテル、食べる・学ぶ・あそぶが詰まった商業施設、国内外の企業を誘致する長崎県最大級のオフィスなどで構成されます。 <https://www.nagasaki-stadium-city.com/>

■『じげもんちゃんぽん』とは



じげもんちゃんぽん®「30秒の魔法、喜びの一杯。」

“地元のちゃんぽん、世界一杯へ”
「新国民食。じげもんちゃんぽん」

長崎大村市出身の代表 高階が、構想20年の歳月を経て、東京吉祥寺に創業店『じげもんちゃんぽん』を2014年にオープン。想いは、地元（じげもん）のちゃんぽんを再現し、長崎と東京が融合した美味しさを提供することでした。

『じげもんちゃんぽん』は、長崎の伝統を踏襲しつつも、東京の食文化に合わせた独自の味わいがあります。その秘密は、高火力で新鮮野菜を一気に炒め、独自の製法で10時間かけて作られた熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえしと、もっちりした食感を得るために何度も試作を重ね開発した自家製の多加水麺を30秒煮込むことで、独自の美味しさと個性が詰まった「茹でたて、炒め立て、煮込みたて」の一杯となっています。

特にスープは、鶏豚骨の深いコクと香りがあり、長崎のスタイルを踏襲しつつも、多様な好みに合わせて毎日でも食べられる「新ちゃんぽん」というジャンルを確立。ココロとカラダが喜ぶ「毎日食べたくなるちゃんぽん」を、地元（じげもん）から日本中に、そして世界の人々の笑顔と元気をつくる一杯にしていきます。

<https://www.jigemonchampon.com>

■会社概要

社名 : 株式会社大高商事
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川町ビルディング6F
代表者 : 代表取締役 高階 宏一郎
設立 : 2009年8月
事業内容 : 飲食店の企画・運営、ライセンス展開事業
URL : <https://www.daiko-shoji.com>

社名 : GOSSO株式会社
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川町ビルディング6F
代表者 : 代表取締役 藤田 建
設立 : 2005年12月
電話番号 : 03-6316-8191（代表）
事業内容 : 飲食店（居酒屋／焼肉／レストラン等）の経営／企画／運営、プロデュースおよびFC展開
URL : <http://www.gosso.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先
GOSSO株式会社 / 株式会社大高商事 広報担当 大城・白井
TEL : 03-6849-2812 大城携帯 : 070-4566-3270 白井携帯 : 090-3584-6482
MAIL : info@office-hirose.co.jp