

1 『じげもんちゃんぽん』の姉妹店 長崎料理とちゃんぽんの居酒屋
『和食 天ぷら 芳寿豚しゃぶしゃぶ 三代目 池袋じげもんとん』
12月12日（木）池袋PARCOにオープン

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、ちゃんぽん専門店『じげもんちゃんぽん』池袋PARCO店を、ちゃんぽんと長崎料理を楽しむ居酒屋『和食 天ぷら 芳寿豚しゃぶしゃぶ 三代目 池袋じげもんとん』として、12月12日（木）、リニューアルオープンします。



■ちゃんぽん文化を世界に発信する『じげもんちゃんぽん』

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『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。11月より直営店にてリブランディングの一環として『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』に改名し、ラーメンを含む“ごち麺屋（ごちそう麺）屋”として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。

■長崎食材で地元へ貢献、こだわりの和食と地酒が楽しめる『じげもんとん』

『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。11月に開業した注目の複合商業施設「長崎スタジアムシティ」など現在3店舗を展開しています。

この度、「池袋PARCO」8階の飲食店フロアで運営していた『じげもんちゃんぽん 池袋PARCO店』を、より幅広い層の方に食事だけでなく飲み需要にも対応するため『じげもんとん』としてリニューアルオープンいたします。

おすすめメニューは、熟成鶏豚骨スープが味の決め手のちゃんぽんの他、長崎が誇る極上豚「芳寿豚（ほうじゅとん）」を使ったしゃぶしゃぶ・鉄板焼きや、天ぷらなど多彩なメニューが揃います。落ち着いた和の雰囲気の中で、「壱岐」「ちょうちょうさん」「六十餘洲」など長崎の焼酎、日本酒とともに楽しめます。店内には個室も完備しており、友人知人との会食やデートにもご利用いただけます。忘年会・新年会に向けた2時間飲み放題付きコース（税込4,980円～）もご用意しています。

今後も当社は、『じげもんちゃんぽん』『じげもんとん』の運営を通して、長崎の食文化を日本全国だけでなく世界に向けて発信してまいります。

■おすすめメニュー



長崎芳寿豚のしゃぶしゃぶ 1,880円

たっぷりのネギと水菜、長崎の芳寿豚を、あご出汁と九州醤油のスープで食す出汁しゃぶスタイル。プラス300円でメのちゃんぽん麺もご用意できます。



長崎芳寿豚の鉄板焼き〈ロース〉 1,080円

柔らかで脂身が甘い極上豚「芳寿豚」を大根おろしと和風ステーキソースで。他〈バラ〉とソーセージもご用意しています。



天ぷら盛り合わせ 1,180円

こだわりの油でサクッと揚げた海老、蓮根、さつまいも、かぼちゃ、茄子、ししとう、味玉の天ぷら盛り合わせ。お酒のつまみにもぴったり。



馬刺し 780円

鮮度抜群！肉の甘さがとろけるような、なめらかな舌触りと濃厚な旨味がたまらない絶品の馬刺し。お酒が進みます。



玉天ポテサラ 580円

味玉天ぷらとサクサク天かすに特製天丼タレを掛けました。



ハトシロール 480円

魚のすり身をベースにした具を食パンで巻いて揚げた長崎B級グルメ。外はサクッと、中はフワっとした食感です。



味玉天丼 1,480円

自慢の天ぷらと甘辛い特製タレで仕上げた天丼。味噌汁、小鉢（サラダ）、お新香付きでランチにもおすすめです。



熟成鶏豚骨ちゃんぽん 880円

濃厚な熟成鶏豚骨スープの『じげもんちゃんぽん』の看板商品。飲みメやランチにもおすすめです。



月見クリスピーちゃんぽん（皿うどん） 980円

パリパリの麺に、熱々の純白鶏豚骨スープをかけた野菜あんかけです。

※写真はイメージです。表示価格は全て税込です。

■長崎で生まれた幻の豚「芳寿豚」について



「芳寿豚」は、長崎県島原で生まれた極上のSPF豚（特定病原菌不在豚）です。日本SPF協会が行う厳しい認定試験に合格しており、厳重な衛生管理のもと、抗生物質や合成抗菌剤は一切使わずに飼育されています。加工場では朝一番に屠畜、加工で市場を通さず直送。「安心・安全・高品質」を追求し、徹底した衛生管理のもとで育てられた「芳寿豚」は、健康で幸福な環境が生み出す絶品の味わいを提供します。その品質は、日本SPF協会の厳しい基準を30年連続でクリアすることで証明されています。驚くほど豚肉特有の臭みがなくまろやかで口どけの良い脂身、ジューシーでやわらかい肉質の極上豚です。

■店舗概要

店 名：和食 天ぷら 芳寿豚しゃぶしゃぶ 三代目 池袋じげもんとん

住 所：東京都豊島区南池袋1-28-2 池袋PARCO本館8階

電 話：03-6812-1868

営業時間：11:00～22:00（料理L.O. 21:30 ドリンクL.O. 21:30）

定 休 日：なし（施設に準ずる）

店舗規模：19.25坪 / 30席（内カウンター6席、最大12名様までの個室有）

開 店 日：2024年12月12日（木）

U R L：https://store.gosso.co.jp/detail/jigemonton_ikebukuro/

■『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』について

「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。ごちそうちゃんぽん」



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、独自の製法で長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「ごちそうちゃんぽん」というジャンルを確立しました。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6 F
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6 F
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／麺／スイーツ等）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