

京都発祥のお好み焼店「錦わらい」
8月21日(水)に「錦わらい 五反田店」新規オープン!!
オープンを記念して、「錦わらい 五反田店」限定で
「激辛お好み焼」「ちよい飲みセット」「平日ランチ限定サブスク」の販売開始

関西を中心に全国 78 店舗の飲食店を展開する株式会社治元（京都市中京区、代表取締役社長：木元一良）は、2019年8月21日(水)に、79 店舗目となる「錦わらい 五反田店」を都市型コンパクト商業施設「FUNDES（ファンデス）五反田」の4階にオープンいたします。

オープンを記念して、「錦わらい 五反田店」限定で、わらいオリジナルの「激辛お好み焼」と1,000円でお得に飲める「ちよい飲みセット」、平日のランチ限定にて月額9,000円の「平日ランチ限定サブスク」を販売いたします。

ベンチャー企業が集う「五反田バレー」に出店を決定

ベンチャー企業の間で、東京・品川区の五反田が注目され、スタートアップ企業が続々と五反田に集結しており、その数は70社以上にまで伸びています。

今や五反田エリアは、「シリコンバレー」ならぬ「五反田バレー」と呼ばれ大変注目されています。五反田バレーをより盛り上げるために、ビジネスパーソンやファミリーに人気のあるお好み焼店を五反田にオープンすることを決定いたしました。

オープンを記念して、「錦わらい 五反田店」限定メニュー販売決定！

■「激辛お好み焼」 価格：1,750円(外税)

暑いときこそ、辛いものが食べたい方にお勧めの一品！

激辛お好み焼に使用しているわらい焼の辛味ベースには、2006年にギネスブックに認定された「ブート・ジョロキア」と、2013年に150万スコヴィルという規格外の辛さでギネス世界記録に認定された「キャロライナリーバー」の2種の唐辛子を使用し、鉄板でしっかりと炒め辛味を抽出しています。

ソースは、通常のどろソースの5倍の辛さのソースを使用。

マヨネーズは、普段使用しているマヨネーズをベースに京都産のハバネロを使用した篠ソースとダイレクトに辛さを感じる一味鬼殺しを特別にブレンドしました。

食べた瞬間に辛さを感じる一味唐辛子と、旨味を感じながらもジワジワと辛さが増していく京ハバネロの調和による旨辛マヨネーズは癖になる味間違いなしです！

トッピングの牛すじにも、辛さが引き立つ唐辛子ベースの特製醤油を絡めています。どこを食べても激辛、逃げ場のない特性のわらい焼に仕上げています。



■「ちよい飲みセット」 価格：1,000円(外税)

お仕事終わりにちよいと一杯飲みたい方にお勧め！

「錦わらい 五反田店」では1,000円で、ビール、ハイボール、サワーの中からワンドリンクと、枝豆、唐揚げにプラスして5種類の鉄板焼から一品選べるお得な「ちよい飲みセット」をお楽しみ頂けます。

* 鉄板焼 5 種 *

- ・トマトのチーズ焼
- ・わらいのとんぺい焼
- ・九条ねぎ塩牛たん
- ・豚キムチ温玉のせ
- ・長芋の鉄板焼



■「平日ランチ限定サブスク」 価格：9,000円(内税)

月額9,000円で、平日のランチタイムメニューが食べ放題のサブスクリプションサービスを開始！

わらい焼や、わらいならではの人気商品が好きなだけ食べられるお得な定額制サービス。支払いの手間が省け、利用する回数が多いほど割安になっていくなど、利用者にとってメリットが盛りだくさんのサービスです。

定番メニューも変わらず販売！

唯一無二。リピーター続出の看板メニュー「わらい焼」

京都・錦で生まれた“わらい”特製ふわふわ「オムそば風」お好み焼

看板メニューの「わらい焼」は、生地をはじめ、出汁、麺、ソース、マヨネーズソース、全てを独自開発。門外不出、唯一無二のオリジナルメニューです。

新鮮キャベツのシャキシャキとした食感と素材本来の甘み。

やわらか麺と半熟玉子が混ざり合う“ふわふわ”食感の生地。

「わらい焼」専用に開発した濃厚なコクと旨みが持ち味のオリジナルソースに、まるやかで程よい酸味と甘みが特徴のマヨネーズソース。

鉄板の厚みと強大な火力。旨味を包み込み焼きあげる様はまさに職人技。

家庭では再現できない“わらい”のお好み焼を是非ご賞味ください。



新食感!!ソースのいらないお好み焼「塩お好み焼（京天焼）」

オリジナルスパイスを加えた“ソースのいらない新食感”のお好み焼。

お好み焼の常識を覆します！！

外はカリッと、中はふわっ。かわれのシャキシャキとした食感がアクセント。

この味は“わらい”でしか味わえません。



接客や店内の雰囲気、提供する商品の質を落とさず、「何度でも通いたくなるお好み焼屋」をわらいは目指していきます。

店舗情報

【店名】錦わらい五反田店

【住所】東京都品川区西五反田 1 丁目 2 番 8 号

【アクセス】JR 山手線・東急池上線・都営浅草線「五反田」駅徒歩 1 分

【オープン】2019 年 8 月 21 日

【TEL】03-6910-4612

【営業時間】

平日 : 11:00~15:00 (L.O 14:30)

17:00~23:00 (フード L.O 22:15 / ドリンク L.O 22:30)

土日祝 : 11:00~23:00 (フード L.O 22:15 / ドリンク L.O 22:30)

【定休日】不定休

【座席】40 席

会社概要

【社名】株式会社 治元

【代表者】代表取締役社長 木元 一良

【所在地】京都市中京区烏丸通錦小路上ル手洗水町 670 京都フクトクビル 8F

【設立】1983 年 (昭和 58 年)

【事業内容】外食事業・F C 事業・酒類販売事業・食品販売事業・通信販売事業

【店舗数】グループ計 : 国内 78 店舗 / 海外 1 店舗 (F C)

<http://www.zigen-jp.com/>