



2014年1月16日

有限会社アユム 株式会社エクセル・サービス

京都発 関西で大人気の「野菜お好み焼き」専門店が東京初上陸 お好み焼き 京ちゃばな 新宿店 1月17日グランドオープン ～レトロな京都の鉄板焼きスタイルを野菜たっぷりのヘルシーメニューで提案～

有限会社アユム(京都府京都市 代表取締役 苗村 章)は、株式会社エクセル・サービス(東京都新宿区)運営の元、「お好み焼き 京ちゃばな 新宿店」(東京都新宿区新宿三丁目)を2014年1月17日(金)にグランドオープンいたします。

「お好み焼き 京ちゃばな」は、1976年創業の、京都に8店舗、大阪に10店舗を展開する京都発のお好み焼き店です。野菜をたっぷり使用したヘルシーなお好み焼きを中心とした鉄板焼メニューを展開しており、京都では認知度ナンバーワンのお好み焼き店として人気を集めています。人気の秘密は既存のお好み焼き店にはなかった斬新なメニューです。野菜たっぷりのオリジナル生地に、ゴロゴロと大きめのトマトがたっぷり入ったソースで、サラダ感覚で食べられる「トマトお好み」、焼きそばの代わりに日本そばを用い、アボカドなど緑黄色野菜や山芋を用いた和風ソースを絡めて頂く「アボカド黒焼きそば」などを展開、「お好み焼き＝ヘルシー」という今までにない全く新しいコンセプトで女性から支持を得てきました。

新宿店では、「鉄板エンターテインメントの演出」にもこだわり、5メートルの鉄板をカウンターに据え、オープンキッチンスタイルでお客様に目の前で鉄板のパフォーマンスをご覧頂けるようにしました。また、新宿店オリジナルとして、「季節野菜の鉄板蒸し焼き 西京味噌のバーニャカウダ」等、京野菜を使ったメニューや、赤玉ポートワインと焼酎にラムネを割る京都ならではのドリンクである「あか」をドリンクメニューに取り入れたり、店内は伏見稲荷の千本鳥居模した内装や、タイルや砂壁を用いた町屋風のレトロな雰囲気仕上げるなど、「モダンでありながらほっと落ち着く、スタイリッシュな京都の雰囲気」をご体感いただけるように工夫いたしました。

新宿三丁目駅徒歩1分でアクセスも抜群、宴会や女子会、デートなどにもぴったりです。「お好み焼き 京ちゃばな」は今回の東京出店をきっかけに、関西だけでなく、関東でも気軽に楽しめる鉄板料理の楽しさを広め、お好み焼き業界に新たな新風を巻き起こしてまいります。

【店舗概要】

名 称 お好み焼き 京ちゃばな 新宿店
住 所 東京都新宿区新宿3-6-9 山口ビル (地下1階)
電 話 03-3353-1575 F A X 03-5315-4377
定 休 日 年末年始
営業時間 月～木 17:00～24:00
金・土 17:00～翌3:00
日 曜 17:00～22:00



《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社エクセル・サービス 京ちゃばな新宿店PR担当:松矢・中澤
〒165-0539 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル39階
tel : 03-3342-1555 FAX : 03-3342-1556
e-mail: matsuyapress@gmail.com



<お好み焼き 京ちゃばな 新宿店 概要>

■コンセプト ～京都の鉄板焼きスタイルをヘルシーニューとともに東京で提案～

「お好み焼き 京ちゃばな 新宿店」は、「京ちゃばな」が関西で展開するヘルシーな「野菜お好み焼き」を、京都のレトロな町屋風の雰囲気とともに楽しみいただける全く新しいお好み焼き店です。京野菜等を使った新宿店限定のメニューを取りそろえ、内装も京都町屋風にするなど、メニュー・雰囲気・おもてなしを通じ、「東京にいながらまるで京都に遊びに来たかのような感覚をお楽しみいただけるお店」実現しました。

また、鉄板の魅力を伝えることにこだわり、5メートルの鉄板をカウンターに据え、オープンキッチンスタイルでパフォーマンスを目の前でお楽しみいただけます。カウンターだけでなく、全てのテーブルに鉄板焼きを設置しており、ソースのジューと焼ける音とともに、あつあつのお料理をご堪能いただけます。

お好み焼きとアルコールのマリアージュも追求し、新宿店ではワインを取り揃え、メニューもワインによく合うように工夫、「お好み焼きとワイン」という新しい楽しみ方も積極的に提案してまいります。

コンセプトを野菜に据えた飲食店が増えるなど、ヘルシー志向がますます強まる東京で、「ヘルシーだけど、食べ応えのある美味しいものを楽しみたい」と考える方にもご満足いただけるお店を目指しております。

■料理へのこだわり ～こだわり素材で前菜からメイン、スイーツまで鉄板メニューをご堪能～

「京ちゃばな」では、トマトのお好み焼きや、アボカドの黒焼きそばなど、これまでのお好み焼き店にない新感覚のメニューを提供し、女性を中心にお客様を魅了してまいりました。メニューは踏襲しつつも、新宿店ならではのオリジナルなメニューを展開しています。関西の「鉄板焼き」の文化の素晴らしさを思う存分ご体感いただきたいと考え、前菜、メインメニュー（お好み焼き・焼きそば）、スイーツに至るまで、鉄板焼きで作るメニューをご用意いたしました。（メニュー詳細は次ページをご参照ください）

食材から調理、提供に至るまで、安全、安心、健康に配慮するのはもちろんのこと、特に食材は京ちゃばなならではのこだわりの素材を使用しています。京ちゃばなの看板であるトマトはその時期にもっともおいしい産地から、糖度が高めのトマトを厳選して取り寄せています。また、卵は「蘭王」ブランドを使用、京野菜や丹波地鶏や丹波もち豚など京素材も厳選して取り寄せています。

■内装へのこだわり ～伏見稲荷の千本鳥居で出迎える、京都の町屋風スタイル～

京都の町屋を彷彿とさせるレトロな雰囲気の内装です。店舗に入っすぐに伏見稲荷の千本鳥居を模したイン

パクトのあるカウンターが目に入り、異空間を演出いたします。壁紙には落ち着いた色調のタイルや砂壁を用い、仕切りの障子には、花柄のガラス障子を使用するなど、細部にまで京都ならではの和のエッセンスを取り入れました。店舗後方に設置した宴会スペースでは、金閣寺・銀閣寺をイメージして、金色と銀色の壁紙を使用し、華やかな雰囲気に仕上げました。

斬新でモダンでありながら、どこかほっと落ち着く懐かしい雰囲気の店内です。



<メニュー概要>



■メインメニュー(抜粋)



トマトお好み

豚肉 980 円

豚肉&チーズ 1180 円

ミックス (豚肉・イカ・海老) 1250 円

カツオだしの風味豊かなオリジナル生地に、酸味と甘味のあるゴロゴロとした果肉の入ったトマトのソースで味わう新感覚のお好み焼きです。

アボカド黒焼きそば

豚肉 1080 円

京野菜ミックス 1180 円

ミックス (豚肉・イカ・海老) 1300 円

麺はヘルシーな日本そばを使用。見た目にも鮮やかなアボカドや緑黄色野菜を豪快にトッピング、ソースは和風だしをベースにマスタードを加えて仕上げました。

※「トマトお好み」は「第18回優良外食産業表彰～商品開発部門～」において農林水産省総合食料局長賞を受賞しています。

■新宿店限定メニュー(抜粋)



季節野菜の鉄板蒸し焼き 西京味噌のバーニャカウダ 880 円

オイルをほとんど使わずに鉄板で蒸し焼きにして野菜本来の甘みと旨みを引き出しました。鉄板焼きで焼いた生麩は絶品です。

鉄板焼き 和風フレンチトースト 680 円

熱々鉄板の上であったかとひんやりを同時に楽しめるフレンチトースト。抹茶アイス、あずき、栗、八ッ橋を添えて京和風に。

あか

550 円

赤玉ポートワインに焼酎をラムネで割ったドリンク。京都の鉄板焼き店の定番メニューで、口当たりの良い甘さが特徴です。

※その他、前菜からメイン、スイーツに至るまでバラエティ豊かな鉄板焼きメニューをご用意しております。



<事業主体>

有限会社アユム

代表取締役

苗村 章

本社所在地

京都市北区紫野下鳥田町 25 番地 5(京ちゃばな北大路堀川店2F)

事業内容

フードサービス業

H P

<http://www.chabana.com/index.html>

<運営会社>

株式会社 エクセル・サービス

代表取締役

中澤 剛

本社所在地

東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル39階

事業内容

人材のアウトソーシング(人材派遣・人材紹介)