

「ぼてぢゅう」創業61年の老舗「ぼてぢゅう」 新業態・鉄板焼そば専門店「ボテチュウ屋台」を展開

お好み焼専門店「ぼてぢゅう」を運営する株式会社東京フード(東京・渋谷区)、株式会社大阪フード(大阪府・大阪市) 2社代表取締役:栗田英人)は、「ぼてぢゅう」の新業態となる鉄板焼きそば専門店「ボテチュウ屋台」の第1号店を8月8日埼玉県・上里町の大型ショッピングセンター「ユニクス上里店」フードコート内への出店を皮切りに展開していきます。

従来の「ぼてぢゅう」では以前から、郊外のショッピングセンターを中心に出店の引き合いが多くありましたが、お客様に調理をして頂くセルフスタイルではなく、一品一品を熟練した職人が鉄板の上で焼き上げて、できたての美味しさを提供している為、各地方への出店を控えざるをえませんでした。しかし、レードル等を使用し調理方法をマニュアル化したことで、味付けの統一化やフードコートに対応する調理時間の解決ができました。そこで、全国に「ぼてぢゅう」の味を広めたいという強い思いの元、新業態である「ボテチュウ屋台」を大型商業施設のフードコートへ出店することとなりました。

「ボテチュウ屋台」では「ぼてぢゅう」同様、創業以来、守り続けてきた秘伝の5種類の特製オリジナルソースと、自家製の手もみ熟成麺に61年の歴史で培ったノウハウを最大限に活かし、オリジナル鉄板焼そばをご提供いたします。

創業61年の老舗の新たな挑戦。年配の方にはどこか大阪の懐かしい味を感じられたり、若い方や焼そば自体を初めて食べる幼いお子様にも、何度も食べて見たくなるような味にしていきたい。”ほんま大阪の「うまい！」”をお届けするそんな店舗を目指しています。

※店舗取材及び「ボテチュウ屋台」の運営会社・(株)東京フード、(株)大阪フード代表取締役・栗田英人の個別取材のご希望がございましたら随時、ご相談下さい。

- 新業態「ボテチュウ屋台」概要 -

店舗名 : 「ボテチュウ屋台」
 第一号店 : 埼玉県・上里町「ユニクス上里店」
 形態 : 鉄板焼そば専門店
 出店場所 : 大型ショッピングセンターを中心に出店を予定。
 (今後、年内に3店舗、2008年には10店舗の出店予定)
 床面積 : 10坪
 今年度売上目標 : 50,000,000円を予定



■ 創業61年を誇る「ぼてぢゅう」の新業態とは

「ぼてぢゅう」の新業態となる鉄板焼そば専門店の「ボテチュウ屋台」。

より多くの人に本場の大阪焼そばを食べて欲しいという思いから人が多く集まる大型商業施設のフードコートを中心に店舗いたします。メニューは、秘伝のソースとこだわりの熟成麺を使った焼そば全6種類とサイドメニューをご用意しております。また、店舗の外観は、創業当時、昭和初期を模写した、古き良き昭和の大阪の屋台をイメージしました。

■ 「ボテチュウ屋台」の出店経緯

以前から、郊外の大型SCを中心に「ぼてぢゅう」ブランドへの出店依頼が多くありましたが、お好み焼きを熟練した職人が作るというスタイルが特徴の同店では、その職人の手配の難しさ、短時間では出来ない職人の育成等の問題により、全国展開に対応しづらい状況にありました。

そんな中、高まるニーズを背景に、出店の方法を探っていたところ、創業時より、お好み焼きと同様に人気の高かった、焼きそばを中心に据えた商品構成の店舗であれば、レードル等を使用することで、調理方法のマニュアル化が可能となり、フードコートで対応できる業態となりました。そこで全国に「ぼてぢゅう」の味を広めたいという強い思いの元、新業態である「ボテチュウ屋台」の出店に踏み切りました。

■ 鉄板焼きそば専門店「ボテチュウ屋台」のこだわり

創時以来、継承してる「ぼてぢゅう」の看板の中で、特に守り続けてきたものは、5種類の秘伝のソースと自家製の手もみ熟成麺をつくる“製麺方法”及び調理技術です。秘伝の「ソース」とこだわりの「麺」はまさに絶妙の相性。それに、昭和21年創業以来蓄積してきたノウハウを最大限に活かして、他では真似できない、大阪を代表する名物「本格鉄板焼そば」をご提供いたします。

■ 新業態開発秘話

大型複合施設のフードコートがトレンド化した約10年前から「ぼてぢゅう」出店の引き合いが多くありました。しかし、新業態を出店することにおいて、熟練した職人によって一品、一品の商品を提供してきた「ぼてぢゅう」スタイルをいかにしてフードコートに持ってくるのかという課題があり、各地方への出店を控えざるをえませんでした。その例として、調理方法。今まで熟練した職人の舌を頼りに味付けをしてきた「ぼてぢゅう」が、フードコートに出店するには、職人を育成する手間ひまが問題でした。しかし、多くの人に「ぼてぢゅう」の味を知ってもらいたいという一心でレードルなどを使って、調理方法のマニュアル化を計りました。熟練のした職人の味付けをマニュアル化するのは、困難を極め、何人もの職人が、多くの時間を費やして、ようやく「ぼてぢゅう」の調理方法のマニュアル化に成功。今回の新業態出店に至りました。

■ 今後の展開

「ボテチュウ屋台」は「ぼてぢゅう」、「ぼてぢゅう燦」、「ボテチュウ屋台」と並ぶ、主力ブランドとして展開。「ぼてぢゅう」の関東、関西地区未開拓地域を中心として年内に3店舗、2008年には10店舗を出店予定。

<商品概要>

■名物「ぼてそば」(秘伝のソース焼そば)
並480円 大盛580円
「ポテチュウ屋台」の定番のソース焼そば。
「ぼてぢゅう」で、昭和21年の創業以来、
61年受け継がれてきた秘伝の3種類の
特製オリジナルブレンド甘・中・辛ソースと自家製の
熟成太麺との相性は絶妙。



■元祖「オムそば」
並680円 大盛780円
幅広い層に人気の「ぼてぢゅう」特製焼そばオムレツです。
半熟卵のまろやかさがこってりとしたソース味を
やさしく包み込みます。自然のやさしい甘さが
特徴の自家製ケチャップと、酸味の少ない
自家製の白いマヨネーズとの相性も抜群。



■なにわの味「ぼっかけ青ねぎ焼そば」(ソース味)
並580円 大盛680円
関西ではポピュラーな牛すじとコンニャクを
甘辛くじっくり煮込んだ「ぼっかけ」と特製甘辛ソースの
バランスが絶妙の味わいの焼そばです。



■「細切り豚のねぎ塩焼そば」(あっさり塩味)
並580円 大盛680円
ごま油で炒めたシャキシャキの関西細もやしと
一味違う新食感の細切り豚肉も、特製塩ソースが
旨味をグッと引き出した「ポテチュウ屋台」自慢の
ねぎ塩鉄板焼そば」です。



■「牛すじカレー焼そば」(温玉のせ カレー味)
並650円 大盛750円
時間をかけてトロトロになるまで煮込まれた
牛すじ入りの甘辛カレーを焼き込んだ、
エスニック感覚の焼そばです。



■「伝説のビーフ焼そば」(ピリ辛ウスターソース)
並750円 大盛850円
牛肉の旨味と玉ねぎ本来の甘味がからみ合い、
ウスターソースが香ばしさを添え、
そして、伝説の隠し味「脂かす」が全体の味を丸めて
食欲をより一層そそります。



■その他のメニュー

「鉄板餃子」400円 「若どり からあげ串」120円 「神戸 牛すじロケット」120円 「大阪名物 串かつ」150円
「究味メンチカツ」150円 「おむすび(各種)」150円 「ソフトドリンク(各種)」200円~250円
「生ビール(一番搾り) 450円 「テイクアウト 自家製焼そば生めん(2人前)」450円

<「ぼてぢゅう」とは>

お好み焼専門店「ぼてぢゅう」は、昭和21年、食い道楽の街、大阪玉出で誕生しました。現在、国内では関東・中部・関西・沖縄地区に50店舗、海外では中国・上海に1店舗を展開するチェーン店です。店名の『ぼてぢゅう』とは、お好み焼をテコで「ぼて」と返し、更に「ぢゅう」と焼く、リズムから名づけられました。

同店のお好み焼は、“表面はカリッ、中はふっくら”とした焼き上がりになるよう、生地材料の素材と配合に工夫が重ねられ、野菜や果実、約30種類の香辛料などをブレンドして製造されたソースは、甘辛く酸味が抑えられた独特の風味があり、多くのファンを魅了し続けています。また、麺については、弾力とのど越しの良さを引き出すために長時間じっくり熟成させ、焼きそばとモダン焼には自家製の太麺、広島焼には細麺等、料理に合わせて使い分けています。

「ぼてぢゅう」のこだわり

- ・生地・・・純国産の粉をじっくりと挽き、天然だしや脱脂粉乳を加え、その割合も工夫に工夫を重ねました。そうして誕生したのが、味わい深く、香り高く、そのうえテコでサクッと切れやすい生地です。
- ・白いマヨネーズ・・・今では当たり前となった「お好み焼にマヨネーズ」というアイデアも「ぼてぢゅう」が最初に行ったこと。「ぼてぢゅう」ブランドのマヨネーズはこだわりの配合を元にオリジナル手法で作られています。
- 甘辛ソース・・・野菜、果実、約30種類の香辛料などに、ウスターソースの溜まりをブレンドするという、こだわりの手作り製法から生まれた独自のソースです。
- ・熟成麺・・・料理に合わせて3種類の麺を用意しています。モダン焼、焼きそばには太麺、広島焼には細麺、そして、うどんの麺。どの麺も弾力と喉ごしの良さを引き出すため、長時間じっくりと熟成させてあります。
- ・ケチャップ・・・良質のトマトを使うのは当然のこと、大量の玉ねぎを半日煮込むという手間ひまをかけて、自然のやさしい甘味を出しています。酸味も控えめで、口に入れてもしつこくなく、ジューシーさが特徴のオリジナルケチャップです。
- ・手作りポン酢・・・国産丸大豆を100%使用した醤油をベースに、かつお、昆布だしをしっかり効かせ、とれたての дайだい、ゆず、すだちをたっぷり使って、パンチのある味に仕上げました。
- ・調理・・・「ぼてぢゅう」では、お客様に調理をして頂くセルフスタイルではなく、一品一品を熟練した専門スタッフが鉄板の上で焼き上げて、できたての美味しさを提供しています。



運営企業概要

- 社名 株式会社 東京フード
- 屋号 ぼてぢゅう、ぼてぢゅう燦、ポテチュウ屋台
- 所在地 〒150-0002
東京都渋谷区渋谷1丁目12番9号-102号
TEL 03-3407-7881
- 資本金 10,000,000円
- 創業 昭和37年7月
- 設立 昭和43年9月3日
- 業種
 - ・飲食業(お好み焼・焼そば・モダン焼・鉄板焼・その他)
 - ・食品販売(輸入マヨネーズ・ソース・たれ・冷凍お好み焼など)
 - ・共同宣伝および金融業務等一切 など

- 社名 株式会社 大阪フード
- 屋号 ぼてぢゅう、ぼてぢゅう燦、ポテチュウ屋台
- 所在地 〒557-0042
大阪市西成区岸里東2丁目1番11号-2F
TEL 06-6653-1331 FAX 06-6653-2125
- 資本金 10,000,000円
- 創業 昭和37年7月
- 設立 昭和44年5月27日