

海外市場での多店舗展開を視野に

## ぼてぢゅう®グループが京都祇園発の 鶏白湯うどん・京風もつ鍋専門店「門扇」を 横浜みなとみらいにオープン

株式会社 東京フード

京都の鶏がらラーメン専門店「門扇(もんせん)」の味を、ぼてぢゅう®グループがうどんプロデュース。2014年9月25日、従来の固定概念を打ち破ったうどん・京風もつ鍋専門店「門扇」第1号店を横浜みなとみらいにオープン。

大阪のお好み焼※1専門店『ぼてぢゅう』を展開する「ぼてぢゅう®グループ」の中核企業、株式会社東京フード(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:栗田英人)は、京都の祇園を中心に鶏がらラーメンの専門店を展開している「門扇」との業務提携により、うどん専門店「門扇」を国際色豊かな横浜みなとみらいセンタービル1階(旧讃岐うどん専門店「香蔵」)にオープンします。

### 京都祇園発 鶏白湯うどん「門扇」出店の戦略的位置付け

「ぼてぢゅう®グループ」はお好み焼の「ぼてぢゅう」、焼そばの「ぼてぢゅう屋台」、モダン焼の「ぼて屋」など鉄板を使った主力商品の店舗運営を「中核事業領域」と位置付け、都市部または郊外の商業施設に出店しています。また、「粉もの料理」というシナジーの追求とコラボレーションという概念を取り入れた業態の店舗運営を「多角化事業領域」と位置付け、カリスマシェフと言われる山田宏巳氏とのコラボレーションとなるイタリアン専門店、韓国で有名な日韓フュージョンレストラン「Bum'S Story」とのコラボレーションによる日韓フュージョン鉄板焼ダイニングを展開しています。こうした戦略の背景から「多角化事業領域」の拡大を目指して現在展開している讃岐うどん「香蔵」に加え、今までにないコンセプトの鶏白湯うどん・京風もつ鍋「門扇」を出店しました。また、「門扇」を世界戦略ブランドとして、海外の出店を増加していきます。

### 新しい業態として国内でも出店を加速化（国内戦略）

今までは「うどん」と言えば讃岐うどんというイメージが一般的でしたが、今後は麺類でも個性が問われる時代に変化するものと予想されます。こうした中で、「門扇」ブランドはうどんとラーメンのフュージョンとして新たな業態の方向性を示す役割を担っていると考えます。「ぼてぢゅう®グループ」は、「門扇」を世界戦略ブランドとしてアウトバウンドをにらみながら、インバウンド客（海外からのお客様）を対象にした店舗にブラッシュアップすることにより、国内においても国際的な競争力を持った業態として育てていく考えです。国内では5年で20店舗の店舗展開を計画しています。

### 宗教にとらわれない世界戦略ブランド（海外戦略）

ぼてぢゅう®グループは、国内の中核事業領域（鉄板をベースにしたお好み焼、焼そば、モダン焼）、多角化事業領域（中核事業のノウハウを活用した新業態）における事業を拡大してきました。現在では、こうして開発した業態の店舗を海外に出店する海外事業を加速化しており、今後5年で10カ国100店舗を目指して積極的に海外展開に取り組んでいます。将来的には国内店舗と海外店舗の出店比率の逆転を目指しています。この計画の達成に大きな期待を寄せているのが「門扇」です。鶏肉をベースにしていることから世界中どこでも展開ができるため、宗教にとらわれない業態の開発を目指す当社の戦略的ブランドです。すでに国内に先駆けて海外（台湾）で出店して高い評価を得ており、差別化できる業態として海外からのニーズが高いことが立証されました。海外でも、今後5年間に20店舗の出店を目指します。

## **鶏白湯うどん「門扇」の特徴とコンセプト**

当社がプロデュースする鶏白湯うどん・京風もつ鍋「門扇」は、京都の鶏がらラーメン専門店「門扇」とのライセンス契約によるもので、ヘルシーでコラーゲン豊富な鶏がらスープを活かした今までの固定概念を打ち破るスタイルの業態のうどん専門店です。京都祇園で生まれた「門扇」は、特に朝引き鶏(朝に絞めた鳥をその日のうちに捌いた鶏肉)を使用したスープが特徴で、濃厚でこってりしているにもかかわらず最後まで飲み干せるほどのさっぱりとした味わいです。コラーゲンたっぷりで翌日の肌のつやが良いと祇園界隈の女性客の間に口コミで広がりました。京都祇園というブランドに加えて野菜たっぷり、なおかつヘルシーで美容にも効果が期待できることから若い女性をターゲットに国内の店舗展開をはかっていきます。

鶏白湯うどんの商品コンセプトは以下の通りです。

**「ヘルシーな素材」を使った濃厚なメニューを一番おいしい「旬(食べごろに)に提供」する。**

### **① 厳選された素材と味わい<特製鶏スープ>**

新鮮な鶏肉と6種類の野菜を8時間、手間隙かけてじっくりと煮込んだコラーゲン豊富な濃厚白湯スープです。

### **② 伸びにくい独特の食感<特製麺>**

長時間伸びにくい北海道産小麦100%使用。ほど良いコシとなめらかな食感がおいしさを引き立てます。

### **③ 保温性が高く冷めにくい<特製器>**

保温性が高く冷めにくい石焼丼で提供することで熱々な商品を提供します。

※1 当社では「お好み焼き」の“焼き”表記は、すべて「お好み焼」、「焼」とさせていただきます。

**[本件の内容に関するお問合せ先]**

株式会社 東京フード

広報部/橘川(キツカワ)、斎藤(サイトウ)

TEL:03-5721-3995 FAX:03-5721-4001

〒153-0043 東京都目黒区東山1-6-1 エスビル6F

E-mail: kitsukawa @botejyu.co.jp URL: <http://www.botejyu.co.jp/group/>

## 【ぼてぢゅうグループ 概要】

URL: <http://www.botejyu.co.jp/group/>

### ●株式会社東京フード

屋号: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてや』、『ぼてぢゅう屋台』、『てっぱん屋台』、  
「ご当地グルメ屋台」「ご当地井ぶり屋台」「香蔵」「香蔵製麺所」「門扇」「BASTA HiRo」  
「PASTA HiRo」 「Bum'S」

所在地:

<本社>

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目12番9号  
東豊エステートビル102号  
TEL:03-3407-7881

<本部事務所>

〒153-0051 東京都目黒区東山1丁目6番1号 エスビル5F  
TEL:03-5721-3995 FAX:03-5721-4001

<商品部>

〒153-0051 東京都目黒区3丁目19番13 エステ上目黒101号  
TEL:03-5724-7184 FAX:03-5724-3999

創業: 昭和37年7月

設立: 昭和43年9月3日

代表取締役社長: 栗田 英人

資本金: 10,000,000円

事業内容: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてや』、『ぼてぢゅう屋台』、『てっぱん屋台』、  
「ご当地グルメ屋台」「ご当地井ぶり屋台」「香蔵」「香蔵製麺所」「門扇」「BASTA HiRo」  
「PASTA HiRo」 「Bum'S」の直営・FC店の運営

### ●株式会社大阪フード

屋号: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてや』、『ぼてぢゅう屋台』、『てっぱん屋台』

所在地:

<本社>

〒557-0042 大阪市西成区岸里東2丁目1番11号 ぼてぢゅうビル2F  
TEL:06-6653-1331 FAX:03-6653-2125

創業: 昭和37年7月

設立: 昭和44年5月27日

代表取締役社長: 栗田 英人

事業内容: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてや』、『ぼてぢゅう屋台』、『てっぱん屋台』  
の直営・FC店の運営

### ●株式会社キタムラ

所在地:

<本社>

〒557-0042 大阪市西成区岸里東2丁目1番11号 ぼてぢゅうビル2F  
TEL:06-6653-2121 FAX:03-6653-2125

<東京事務所>

〒153-0051 東京都目黒区3丁目19番13 エステ上目黒1F  
TEL:03-5721-3331 FAX:03-5721-3999

設立: 昭和44年7月18日

代表取締役社長: 栗田 英人

事業内容: オリジナルPB商品の企画・卸・販売

## 【門扇 概要】



### <住所>

〒220-0012

神奈川県横浜市西区みなとみらい3-6-1

みなとみらいセンタービル1F

TEL/FAX:045-681-6011

### <営業時間>

11:00~23:00(ラストオーダー22:30)

<面積> <席数>

42坪

54席

### <客単価>

昼750円 夜2,300円

<メニュー>

鶏がらうどん、京風もつ鍋など



### <アクセス>

みなとみらい線、みなとみらい駅 徒歩2分

4番出口直結

横浜市営地下鉄 桜木町駅 徒歩15分

### ご参考：炭火朝引き鶏・鶏がらラーメン「門扇」の概要

「門扇」は2003（平成15）年7月、京都伏見で焼き鳥専門店として創業。朝引きの新鮮な鳥にこだわっているのが特徴。昼の定食に鶏がらスープを出したら評判になり、特に飲んだ後のラーメンをお客様が気に入ってくれたことから、祇園に店を出すことを思いつく。現在、祇園、木屋町、御池など京都を中心にラーメン店3店、焼き鳥店2店を展開。