



「ぼてぢゅう®グループ×山田宏巳シェフ」

ベトナムで人気の本格イタリアン「BASTA HiRo®」

11/15ベトナム・ホーチミンに2号店がグランドオープン

1946年に創業したお好み焼専門店の老舗『ぼてぢゅう®』を運営する「ぼてぢゅう®グループ」（大阪府大阪市、代表取締役社長：栗田英人）は、日本のイタリア料理界を代表する巨匠・山田宏巳シェフがプロデュースする「BASTA HiRo（バスタ ヒロ）」の2号店「BASTA HiRo® Hai Ba Trung」を、2018年11月15日にベトナム最大の経済都市 ホーチミン中心部のロードサイドにオープンいたします。当社の海外店は15店舗となり、今後100店の出店に向けて展開してまいります。

「BASTA HiRo®」は、1985年に原宿にオープンし店内中央オープンキッチンでシェフが主役となる伝説のイタリア料理店「BASTA PASTA（バスタ パスタ）」を継承するイタリアン・カフェ&パルです。

当社代表 栗田と山田シェフがアジア市場で勝負すべ

く意気投合し、2016年7月にベトナム・サイゴンセンター高島屋に1号店をオープンいたしました。現地で飼育する水牛から作る自家製のモッツァレラチーズや、イタリアのパルミジャーノレッジャーノ、イベリコ豚のシャルキュトリ、品質にこだわったトマトや野菜を使ったパスタ、ナポリスタイルの窯焼きピザなどの本格派イタリア

ンは、地域に根付き常に満席の人気店となり、この度ベトナムで2号店をオープンする運びとなりました。新店舗も同様に「BASTA PASTA」の代名詞であるオープンキッチンを配し、山田宏巳シェフがプロデュースする独創的でクオリティーの高いイタリア料理を、カジュアルな雰囲気と価格で提供いたします。



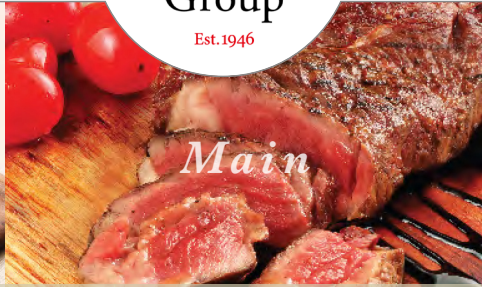
プロデュース：山田宏巳氏/Hiromi Yamada

1953年東京生まれ。18歳でイタリア料理界に入り、27歳でイタリアへ渡る。帰国後、1985年に東京・原宿「BASTA PASTA」の初代料理長に就任。日本初のオープンキッチン方式を採用し、シェフが主役として和の食材などを使った独創的なイタリア料理を提供。「イタメシブーム」を巻き起こした。テレビ番組「料理の鉄人」で勝利し、一躍ときの

人となる。1995年に東京・南青山に「リストランテ・ヒロ」をオープン。1999年イタリアの料理専門誌「ガンベロロッソ」で「最も期待できる料理人」に選出。現在、複数店舗の総料理長を務める一方、2009年には自らが調理しておもてなしをする「ヒロソフィア」を東京・銀座にオープン。2018年4月、南青山に「テストキッチンH」をオープンするなど現在も日本のイタリア料理界を牽引している。



チーズプラッター
200,000ドン



ビーフステーキ
420,000ドン



Ricotta & Mozzarella



ペスカトーレ ロッソ スpaghetti
180,000ドン



フォンダンショコラ
60,000ドン



自家製 水牛チーズ

イタリアで修行後、日本で初めて水牛のモzzarellaづくりをはじめたチーズ職人の竹島英俊氏の指導の元、ベトナムの水牛の新鮮なミルクから自家製のモzzarellaチーズとリコッタチーズを作り、ピスタやピザにふんだんに使用しています。



ピスマルク
200,000ドン



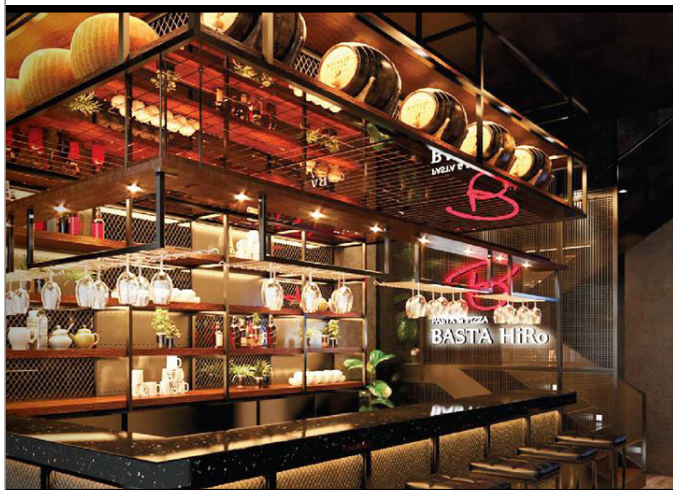
パッション バブルス
59,000ドン

※1ドン=約0.0048円 ※価格はすべて現地付加価値税込 ※予告なく内容が変更になる場合がございます

■ 「ぼてぢゅうグループ」について <https://www.botejyu.co.jp>

1946年に食い道楽の街・大阪玉出で大阪お好み焼専門店として誕生した『ぼてぢゅう』は、創業以来 70 年間以上にわたり、多くのお客様に支持されてまいりました。お好み焼は、簡単に調理できて栄養源になることから、食糧難で苦しむ大阪でまたたく間に広がり、やがて大阪の“粉もの文化”の代表的存在となり、「モダン焼」「マヨネーズのトッピング」など当社から発祥し、瞬間に大阪名物として定着いたしました。商業施設内

を中心に店舗展開を進め、基軸ブランドである、お好み焼専門店『ぼてぢゅう』を核として全国、海外を含め82店舗の店舗展開を行っております。近年では、大阪の定番料理にとどまらず、日本各地の本物のご当地料理の普及促進に力を入れ、積極的に国内外で店舗展開を推進しており、中でも海外展開を強化し、カジュアルで美味しい本物の日本食を世界に普及促進させるべく活動を続けております。



PASTA & PIZZA
BASTA HIRO.
HIROMI YAMADA

NEW BASTA HIRO® Hai Ba Trung (バスタヒロハイバチュン店)

住所：74B Hai Ba Trung st, Ben Nghe ward, District 1, Ho Chi Minh city, Viet Nam
営業時間：10:30～23:30 (ラストオーダー 22:45) 定休日：なし
客席数：189席
Facebook：https://www.facebook.com/bastahiro/
プレオープン：2018年11月11日(日) グランドオープン：2018年11月15日(木)

BASTA HIRO® Vietnam Saigon Center Takashimaya

(バスタヒロサイゴンセンター高島屋店)
住所：L3-26, Saigon Centre 65 Le Loi St., Dist.1, Ho Chi Minh City, Viet Nam
TEL：028-3821-8849 営業時間：10:30～22:30 (ラストオーダー 22:00)
オープン日：2016年7月30日

【会社・サービスに関するお問い合わせ先】 株式会社東京フード 担当：林 青青 住所：東京都目黒区東山1-6-1 5F・6F
TEL：03-5721-3995 FAX：03-5721-4001 MAIL：q.lin@botejyu.co.jp <https://www.botejyu.co.jp/jp/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com/