



# BOTEJYU® Group

Est.1946

会社案内

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

# ぼてぢゅう<sup>®</sup>は、 大阪お好み焼の「元祖」です。



ぼてぢゅう<sup>®</sup>グループは大阪発祥のご当地グルメを世界に紹介するだけでなく、各地域のご当地グルメを全面的に応援し、活性化に貢献していきます。

※別冊の「提携ご当地グルメ」も併せてご覧ください。

# BOTEJYU® Group

## 目次

### ぼてぢゅう®について

大阪と終戦	2
ぼてぢゅう®の創業	3
PXとマヨネーズ	
高度成長期の大阪	4
高度成長期とモダン焼	5
ご当地グルメと地域活性化	
世界的なニーズにお答えして	7
日本のソウルフードを世界に	

### ぼてぢゅう®メニュー

伝説のお好み焼	8
元祖モダン焼	10
秘伝の焼そば	12

### ぼてぢゅう®グループ

14

### メッセージ

15

### 地域活性プロジェクトの取り組み

16

### ぼてぢゅう®の強み

17

### ブランド紹介

ぼてぢゅう®	18
ぼてぢゅう屋台®・てっぱん屋台®	20
ご当地グルメ屋台	22
井ぶり屋台	24
ぼてや®	26
ゆうたく	28
香蔵®	30
門扇	32
BASTA HiRo®・PASTA HiRo®	34

### 取材・掲載実績

36

### 提携先企業リスト

38

### コラボレーション商品実績

39

### ライセンス商品実績

40

### 出店先ディベロッパーリスト

42

### 店舗リスト

43

### 商標

44

### 会社概要

45

昭和21年、

ぼてぢゅう®は食い道楽の街・大阪玉出で誕生しました。

店名の「ぼてぢゅう®」は、

お好み焼をテコで「ぼて」と返し、

さらに「ぢゅう」と焼く、

そのリズムから名づけられた

お好み焼専門店としてのこだわりの屋号なのです。

命名以来70年以上も、屋号にこだわりを持ち

登録商標をすることで

守り続けてまいりました。

日本を代表する老舗お好み焼専門店だからこそ、

ぼてぢゅう®は素材のひとつひとつにも一方ならぬ

こだわりをもっています。

お好み焼の生地は、

「表面はパリッ、中はふっくら」がポリシー。

厳選した粉をじっくりと挽き、

天然だし(いか、えび、かつお、昆布)を加え

その割合も試行錯誤を重ねました。

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

現在の生地なのです。

素材のひとつひとつに対するこだわりが

現在のぼてぢゅう®の土台となり、

具材の味わいを最大限に引き立たせているのです。

老舗だからこそ、進化を重ね

昨日より今日、今日より明日

ひたすら美味しいものを求めて進化していきます。

# ぼてぢゅう®について 1

戦後の大阪とぼてぢゅう®の創業



【大阪府】



ぼてぢゅう 北店

## 大阪と終戦

終戦を迎えた大阪は、

現在の大阪駅から難波の高島屋まで一面の焼け野原。

繁華街の心齋橋、ビジネス街の船場、本町も瓦礫の山。

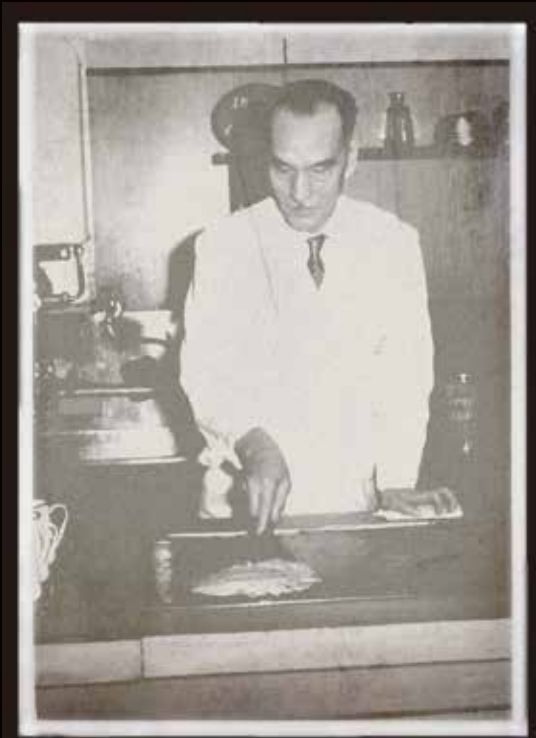
全てが破壊しつくされた廃墟の町と化していました。

しかし大阪は商人の街、

そんな状況でもいち早く闇市が

大阪のいたるところで出現し、盛況を極めていきました。





西野栄吉

## ぼてぢゅう®の創業

戦後の厳しくも、たくましい時代の大阪玉出で昭和21年に、ぼてぢゅう®は誕生しました。大阪の闇市には、大阪港や神戸港から水揚げされたアメリカからの支給品の中に、メリケン粉(小麦粉)がありました。その当時、お米の代用品として配給されていたメリケン粉を水で溶いて焼く。素早く簡単に調理でき、栄養源になることから、当時食糧難で苦しむ大阪でまたたくまに、その調理法が広がりました。伝統的に昔から小麦粉を水で溶いて焼く調理法は日本に存在していましたが、この時期の生活環境も影響して大阪を基点に粉ものメニューが定番料理の地位を築くこととなります。



白いマヨネーズ

## PXとマヨネーズ

進駐軍が使う日用品や配給品は、当時の憧れの的でした。その中に当店の飛躍の鍵となるある商品がありました。当時の大阪は闇市も盛況で進駐軍の購買部であるPXからの横流れ品も店頭にならんでいました。しかしそれらの商品は一般の国民には高嶺の花の存在でした。そんな中に戦後急速に広がってきたお好み焼を更に進化させたいとの想いを持つ、ぼてぢゅう®の創業者である西野が目をつけた商品がありました。それは今までは冷たいものにかける調味料として知られていた「マヨネーズ」なのです。アメリカ産の酸味を抑えた、独特の風味のあるマヨネーズを一口味わった時に、これはお好み焼に合うとひらめいたのです。それ以来試行錯誤を繰り返した末に、お好み焼のトッピングとして店頭での発売にこぎつけました。お好み焼にマヨネーズをかけて提供している店があるという噂は徐々に広がり、ある女性達の最頂の店となり、それがきっかけで大阪中に評判が広がることになりました。その女性達とは、今も昔も女性の憧れの存在である「タカラジェンヌ」なのです。お好み焼にマヨネーズは今では定番の取り合わせですが、それを考案したのは実は当店なのです。



# ぼてぢゅう®.について2

高度成長期とぼてぢゅう®.のモダン焼



東京1号店 ぼてぢゅう 渋谷店 (1965年6月13日開業)

## 高度成長期の大阪

大阪は戦争による老廃と混乱から驚異的なスピードで復興し、日本経済を牽引し、日本をGNP世界第二位の地位につかせました。その当時の大阪では「人類の進歩と調和」をテーマに掲げ、高度経済成長を成し遂げアメリカに次ぐ経済大国となった日本の象徴的な意義を持つイベントとして、大阪府吹田市の千里丘陵で万国博覧会が開催されました。





## 高度成長期とモダン焼

戦後の混乱期を乗り越えて、

日本経済が飛躍的に成長を遂げた高度経済成長期。

日本が活況を呈していたその時代にモダン焼は生まれました。

当時戦争でゼロになった街や産業を復活させるために、

国民は一致団結して経済の復興を目指して、日夜仕事に追われていました。

若い労働者が多かったこともあり、安くてボリューム感のあるメニューが

人気を博していました。当店でもお客様のニーズにお答えするべく、

新規のメニューを開発していました。

その当時の従業員のまかないメシからヒントを得た、

お好み焼と焼そば両面の要素を凝縮したメニューであるモダン焼は

当時の時代背景にマッチしたこともあり

大阪で急速に広がっていくことになります。

現在では大阪を代表するご当地メニューとして広く愛されています。



ひるぜん焼そば好いとん会講習会



横手やきそば暖簾会講習会



十和田バラ焼きイベント支援

## ご当地グルメと地域活性化

当店は大阪のご当地料理である、ソース料理の普及定着に尽力してきました。

大阪の味を一人でも多くの皆様に召し上がって頂きたいとの想いから、

多くの方々が利用される商業施設を中心に店舗展開をおこなってきました。

しかしここまで来た過程は決して平坦ではありませんでした。

お好み焼が評判になると、お好み焼風という偽物や、

お好み焼の知識のない地域でセルフスタイルの店舗を展開するなど、

目先の利益を優先させる業者が増え、本物の美味しいお好み焼を

召し上がって頂くことが非常に難しく、誤解されることも多々ありました。

そんな時代を経験したからこそ本物へのこだわりを強く持っています。

日本には大阪同様に地域で愛されてきた多くのご当地グルメがあります。

近年のご当地グルメブームで注目を集め、

地域活性化に成功している地域もあります。一方評判になることで、

彼らもまさに当店が経験したのと同じ思いに苛まれています。

そこで当店では、自社のノウハウと資産を活用してご当地グルメの普及と

地域活性化を支援しています。日本全国の本物のご当地グルメを

皆様にお召し上がり頂くために、ご当地グルメの認証団体にスタッフを

派遣し講習を受講、指定のレシピと指定の食材を使い

本物のご当地グルメを提供しています。

# ぼてぢゅう®について3

日本食のブームとぼてぢゅう®の海外進出



シンガポール ぼてぢゅう燦 THE STAR VISTA店



台湾 ぼてぢゅう屋台 Qスクエア店





## 世界的なニーズにお答えして

日本料理は洗練された料理として世界的に評価されています。

日本料理は「素材の質」「ヘルシーさ」「盛り付けの美」

「ホスピタリティー」など多くの要素で構成されています。

こうした点が評価され世界各地で日本料理は大変好評で

多くの方々にお召し上がりいただいております。

日本料理は、長い歴史の中で先人が築きあげてきた

日本を代表する文化です。

しかし悲しいことに日本料理風の料理を

提供するレストランが多いのも現実です。

こうした背景から当店では”本物の日本の味”を

多くの方々にお召し上がりいただくために、

積極的に海外への出店を進めております。

現在日本を基点にシンガポール、韓国、台湾に店舗を出店しており、

アジア圏を中心に店舗展開を加速させる計画です。



シンガポール ぼてぢゅう燦 Singapura 店



台湾 ぼてぢゅう 誠品敦南店

## 日本のソウルフードを世界に

海外では日本料理は一部の裕福な方々が食べられる

高級料理というイメージが定着していました。

日本には地域で愛されきた日本ならではのソウルフードが数多くあります。

その多くは日常的にお召し上がり頂けるカジュアルなメニューです。

現在ラーメンを初め、日本のソウルフードが注目をされています。

日本料理ならではの要素をもちつつ多くの方々にお召し上がり頂ける、

カジュアルな価格の料理が受け入れられてきています。

このカテゴリーの料理は日常的に召し上がれるため、

対象層も広く大きなマーケットが存在しています。

当社がご提供するメニューも、まさにこのカテゴリーであり、

今後大きく飛躍する可能性を秘めていると確信しております。

# 伝説のお好み焼

大阪で愛され続けてきた鉄板料理。粉もん料理の代表格。



【大阪府】

創業昭和21年  
大阪  
伝統



## お好み焼とは

お好み焼(おこのみやき)は、日本料理を代表する鉄板焼料理のひとつです。

水に溶いた小麦粉をベースにキャベツ、肉、魚介類など、  
お好みの具材を入れ、鉄板の上で焼き上げ、ソース、マヨネーズなどの  
調味料をつけて召し上がる、定番の国民食です。

現在では時代やお客様のニーズにお答えして、  
様々な具材やソースのバリエーションも豊富にご提供しています。





## お好み焼の誕生

戦後の食糧難の時代、手軽に手に入る材料を使った貴重な栄養源として人々の間に普及、街中に取り扱う店舗が増えたことにより拡大して、現在のお好み焼の基礎が作られました。

また現在ではお好み焼の定番の取り合わせとなっている、当店が考案したマヨネーズとの組み合わせが話題となり、全国区の料理として定着していきました。



## ぼてぢゅうのお好み焼

ぼてぢゅうのお好み焼は、専門店としてのこだわりが随所に散りばめられています。小麦粉に山芋を加えだして溶いたオリジナルの生地に、タップリの新鮮なキャベツや、厳選されたお好みの具材(肉、魚介類)を入れ、プロの調理人が鉄板で焼き上げ、当店オリジナルのトマトソース、特製ソース、白いマヨネーズで味付けた、非常に栄養バランスに優れたこだわりの料理となります。



## 日本を代表する伝統食

お好み焼の起源は今から 400 年前。茶道の茶菓子として提供された、水で溶いた小麦粉を薄く焼き、山椒入りの味噌をはさんで食べた「麩の焼」がお好み焼のルーツと言われ、日本を代表する伝統食です。それから長い年月をかけ進化を続け、今では大阪発祥の日本を代表する国民食として愛されています。

## メニュー ラインアップ



ぼてぢゅう®プレミアム焼



ぶた入お好み焼



もちとチーズのお好み焼



3種ミックスお好み焼



ねぎ焼

# 元祖 モダン焼

大阪生まれの大阪育ち。焼そばとお好み焼のいいとこどり。



【大阪府】



# 元祖

大阪生まれ  
大阪育ち

## モダン焼とは

モダン焼は、当社が考案したお好み焼と焼そばがドッキングした大阪のご当地グルメであります。一度にお好み焼と焼そばの味を楽しめる、商人気質の関西人ならではの合理的な発想から誕生した美味しいところが凝縮されたメニューです。





## モダン焼の誕生

モダン焼の誕生は、まさに日本が急速に経済成長した高度成長期。  
当時職人たちは、店にある具合を使い創意工夫してまかない飯を作っていました。  
そんな中からモダン焼は誕生しました。まかない飯として誕生したモダン焼は、  
従業員しか食べられない門外不出のメニューとして試行錯誤を加え、  
お客様にお召し上がりいただけるようにじっくり進化させてまいりました。  
その味を万を辞してお客様にご提供したところ、大評判となり、  
瞬く間に大阪の定番メニューとして定着しました。



## ぼてぢゅうのモダン焼

ぼてぢゅうのモダン焼は、秘伝の生地と玉子焼の間に  
太麺焼そばとタップリのキャベツを挟み込み、  
当店自慢の甘辛ソースと酸味を抑えた白いマヨネーズ、  
からしをトッピングしたバランスが良く、ボリューム感のあるメニューです。  
キャベツタップリなヘルシーさと、具材のボリューム感、  
手軽な価格でご提供していることもあり、  
コストパフォーマンスの良いメニューとして当店人気のメニューです。



## ネーミングの秘密

モダン焼が生まれたのは、高度成長期の大阪。  
モダン焼は「近代的」という意味のほか、横文字カタカナからうける  
「ちょっとおしゃれ」というイメージのほかに、  
具材が「もりだくさん」という実は当店からの隠れた商品のメッセージと、  
大阪人らしい言葉遊びがあるのです。  
モダン焼のネーミングには西洋を見本として急速に経済が成長してきた  
時代にマッチした、その時代ならではの秘密が隠されているのです。

## メニュー ラインアップ



タルタルモダン



おおさかモダン



ねぎ焼モダン



トマト & チーズモダン



カレーモダン

毎日放送



テレビ朝日



# 秘伝の焼そば

日本全国で食べられている、地域色豊かな国民食。



【大阪府】

「**技**」  
熟練の



## 焼そばとは

中華料理の定番である中華麺を炒めて作った炒麺を元に、様々なアレンジが加えられて発展した、日本を代表する麺料理です。ゆであげた生麺を、豚肉などの肉類やキャベツ・もやしなどの野菜と共に油で炒め、ソース等の調味料で味をつけて完成させるメニューです。





## 焼そばの誕生

焼そばは、終戦後の食料難の時代に生まれたといわれています。

ボリュームを増すために、当時比較的入手が可能なキャベツを多く使ったことで、キャベツからでる水分で味が薄まるのを、味の濃いウスターソースを使うことによりバランスを取ったのが始まりと言われていました。

現在焼そばは、日本では日常的に食べられ、全国どこでも味わうことの出来る国民食。家庭用のチルド、即席、冷凍、レンジアップなどの商品のほかに、縁日や催事、バーベキューはもちろん、生活には欠かせないメニューの1つです。地域によって具材や調理方法等、多種多様な味付けなど、それぞれに特色があり、ご当地グルメとしてPRしているメニューも多くあります。



## ぼてぢゅうの焼そば

ぼてぢゅうの焼そばは、創業当時から提供している定番メニュー。

食べ応えのあるオリジナルの熟太麺にお好みの具材を入れて、タイプの異なる複数のオリジナルのソースで味付け、プロの調理人が鉄板の上で焼き上げます。当店でしか味わえないこだわりのソースと熟成太麺を使い、その絶妙なマッチングが堪能いただけます。

大阪のご当地焼そばとして人気の高い、半熟たまごで巻き上げたオムそばもご提供しています。こだわりの焼そばを、とろっとろの半熟たまごで巻いたオムそばは、味、食感、ボリュームともにご満足頂ける逸品です。



## 熟成太麺の秘密

当店が焼そばに使用しているオリジナルの熟成太麺は、

麺を熟成させることにより、味の浸透を図ると共に

“モチモチ感”と“コシ”のある食感を実現させています。

麺のサイズも太く、ボリューム的にも満足頂け、

ソースとの相性も抜群な当店でしか味わえない、こだわりの麺です。

## メニューラインアップ



三種ミックス目見焼そば



牛すじぼっかけ焼そば



キーマカレー目見焼そば



野菜と海鮮のガーリック塩焼そば



お好み焼そば

# ぼてぢゅう®グループ

## お好み焼の老舗として大阪食文化を牽引

当社の創業は、昭和21年。大阪で営業を開始したお好み焼の老舗専門店となります。創業以来今日まで、お客様に喜ばれるメニューを提供するために研鑽を積み「お好み焼とマヨネーズの取り合わせ」や「モダン焼」の考案など、大阪食文化の発展を牽引してまいりました。

## 日本の本物の味を世界中の皆様のもとに

現在当社では、創業以来培った技術・ノウハウという自社資産を活用して“本物の日本の味”をご提供するべく、地域や大手メーカーなどとのコラボレーションにより、「日本の本物の味を世界中の皆様のもとに」お届けをしております。

### レストラン事業

当社の基軸事業であるレストラン事業は、現在お好み焼専門店「ぼてぢゅう®」を中心に、テーマと顧客ニーズに対応した外食ブランドを国内74店舗、海外6店舗の合計80店舗を展開しています。また、近年海外の展開を強化しており、今後もエリアを拡大する予定で出店計画を進めています。



### コンテンツ事業

出店立地や店舗の特性を生かしたコンテンツ事業。国内外に展開する店舗の店頭店内を活用したセールスプロモーションや告知を実施しています。



## BOTEJYU® Group



日本の「粉もん文化」の普及促進



日本を基点に世界各国に展開

### 流通事業

流通事業は、当社ブランドと技術ノウハウを生かしたPB商品の開発販売を行っています。お客様のニーズに応じて、個別に商品を開発。自社店舗 CVS, SM, GMS のほかにネットなどあらゆるチャネルを活用して販売しております。一般向け商品の他に業務向けに専門店への販売も行っています。



### コーディネーション・コンサルティング事業

当社の資産とノウハウを有効活用したコーディネーション・コンサルティング事業。当社ブランドを生かした異業種間とのコラボレーションや、ノウハウを活用した実現性の高いコンサルティングをご提供しています。





# 社長メッセージ

私共「ぼてぢゅう®」は、昭和 21 年に食い道楽の街・大阪玉出で大阪お好み焼の専門店として産声を上げました。以来 70 年以上も多くのお客様に支えられてきました。ぼてぢゅう® の屋号は今や登録商標としても全国的に保護されております。

お好み焼をテコで「ぼて」と返しさらに「ぢゅう」と焼く、お好み焼を焼くリズムから命名されました「ぼてぢゅう®」の屋号は、今や全国区となったお好み焼にマヨネーズを味付ける調理法とともに私共が発祥でございます。今でも私共は、この「おいしい音」を大切にしながら、毎日一枚一枚心を込めてお好み焼を焼いております。

そして現在私共は、創業以来の伝統を守りつつも時代のニーズの多様化に対応すべくブランド化を進めることで、さらに多くのお客様の声にお応えするよう日々努力を致しております。

いまや日本を代表するお好み焼の代名詞となっており、創業時より培われた伝統の味や熟練の技が生きる大阪お好み焼の専門店「ぼてぢゅう®」。

創業以来変わらないこだわりの特製麺と昔懐かしい秘伝のソースを使い分けて目の前で「ぢゅうぢゅう」とダイナミックに焼き上げる、本格鉄板焼そばとモダン焼の専門店「ぼてぢゅう屋台®」。

全国ご当地鉄板焼の専門店「てっぱん屋台®」。

「ぼてぢゅう屋台®」「てっぱん屋台®」などで紹介しているご当地グルメに加え、全国各地の有名店や認証団体を通じて全国のご当地グルメを提供している「全国ご当地グルメ屋台」。

全国ご当地丼ぶりの専門店「全国ご当地丼ぶり屋台」。

ぼてぢゅう® が発案した、お好み焼と焼そば両面の特長を持ち、コストパフォーマンスにも優れたメニューであるモダン焼と、大玉で外はパリッと中はとろっとした大阪ならではのたこ焼の専門店「ぼてや®」。

本場讃岐の味を忠実に再現する、釜揚げ讃岐うどん専門店「香蔵製麺所®」。

京都祇園発の鶏白湯ラーメン専門店「門扇」。

数々の伝説を作り上げてきた、日本イタリア料理界の天才シェフ“山田宏巳”が総料理長としてプロデュースする TOKYO ITALIAN 「BASTA HiRo」等、現在、14 のブランドを国内外に展開をしております。

今後とも皆様のご期待にお応えすべく、社員一同さらに心を引き締め、品質とサービスのより一層の向上に全力を挙げて努力をしておりますので、何卒末永くお引立てご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

日本の中心地から世界へ、「ぼてぢゅう® グループ」の更なる飛躍にこれからもどうぞご期待ください。

代表取締役社長

栗田英人



# 地域活性プログラムの取り組み

## 費用対効果、実効性が高い、画期的な地域活性プログラム

地域活性化支援サービスの数、専門企業数は数え切れないほどあります。中でも書面の厚さで価値を見出そうとする提案は、現実的にどれほど役にたつのでしょうか？利益を確実に上げるところまで面倒を見て初めて対価を支払う価値があるのではないのでしょうか？利益が上げられないから支援を依頼するので、結果を伴わない書面だけでは何の価値もありません。

当社の地域活性化プログラムは、実売と連動して地域活性化を図るプログラムなため、確実に成果をあげる事が可能な“費用対効果”“実行性”が高い、画期的なプログラムです。

- 1 指定食材の購入
- 2 ご当地の味の刷り込み
- 3 認知度向上と地域への誘導

### 三位一体

3つの要素が連動することでコストパフォーマンスの高い味とサービスを提供

## 当社地域活性化プログラム

販売と連動、  
感性に訴求した  
告知と誘導

認知誘導

味覚浸透

三位一体

本物の地域の味を  
お召し上がり頂き、  
味を脳裏に刷り込む

食材購入



### 五感へ訴求

オープンキッチンで感性に  
訴求しながら情報を提供

地域指定食材の  
購入で確実に  
利益を地域に還元



### 認証を取得

当社スタッフが地域の認証団体の  
研修を受講し認証を取得

# ぼてぢゅう®ブランドの強み

## 五感に訴求、ライブ感、シズル感でワンランクアップ

「五感を刺激、ライブ感、シズル感」でワンランク上の商品特性を効果的に活用し、購買意欲をそそり、満足感でリピーターを獲得しています。

### <音：聴覚>

#### 炒める音で関心を引く

鉄板で調理する際に発生する、強火で一気に焼き上げる調理ならではの“炒める音”は、お客様の関心を引くことに効果的です。



### <香：臭覚>

#### においで食欲を刺激

鉄板で調理をした際に発生する素材が炒まった“におい”は、お腹をすかせたお客様の食欲をさらに刺激。注文に繋がる大きな要素です。



音

香

技

味

### <技：視覚>

#### パフォーマンスで興味を

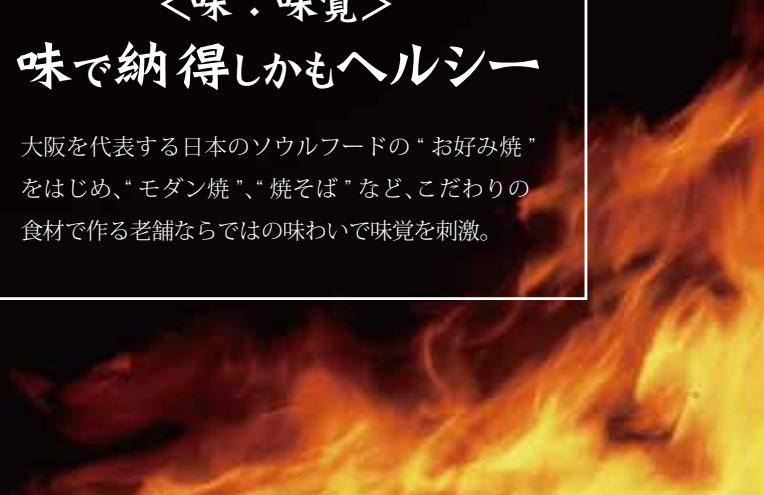
専門店として長年培ってきた調理方法お客様の目の前で調理するパフォーマンスで演出効果も集客効果も期待できます。



### <味：味覚>

#### 味で納得しかもヘルシー

大阪を代表する日本のソウルフードの“お好み焼”をはじめ、“モダン焼”、“焼そば”など、こだわりの食材で作る老舗ならではの味わいで味覚を刺激。



大阪 道頓堀

ぼてぢゅう®

Since 1946



總本店／道頓堀

## 大阪を代表する老舗お好み焼専門店

ぼてぢゅう®は、昭和21年大阪で創業の70年の伝統を誇る老舗お好み焼専門店です。

日本が誇る食文化であるソース文化、粉もん文化の発祥地大阪を代表する金看板。

今や全国区になったお好み焼にマヨネーズを味付けるアイデアやお好み焼と焼そばが融合したモダン焼も当店が発祥。

ぼてぢゅう®という屋号は、お好み焼を「ぼて」と返し「ぢゅう」と焼く調理のリズムから名付けられた、

まさに生粋のお好み焼専門店です。現在海外にも積極的に出店し、日本食文化の普及促進を行っています。

# お好み焼を中心に、大阪ご当地グルメをご提供

ぼてぢゅう®では、お好み焼を中心に、焼そば、モダン焼など大阪を代表するご当地グルメや、鉄板焼や一品ものなどバラエティー豊富なメニューをご提供しています。



伝統のお好み焼



鉄板焼そば



元祖モダン焼

## シックで落ち着いた雰囲気の内装



渋谷宮益店



関西国際空港店



西宮ガーデンズ店



總本店/道頓堀



燦 SHIODOME 店



渋谷宮益店

## ブランド概要

### ブランド名

ぼてぢゅう®、ぼてぢゅう® 燦

### 経営形態

直営、フランチャイズ

### 出店場所

ショッピングセンター・百貨店・地下街等  
商業施設、路面

### 店舗数

38 店舗 (内海外 2 店舗)

### 出店エリア

東京、神奈川、奈良、大阪、兵庫、岡山、  
シンガポール、タイ

### メニュー

お好み焼、焼そば、モダン焼、各種鉄板焼

### ウェブサイト

<http://www.botejyu.co.jp/index1.html>

# ぼてぢゅう屋台 てっぱん屋台



関西国際空港 関空町家小路店

## 全国ご当地グルメと鉄板焼の専門店

ぼてぢゅう屋台®・てっぱん屋台®は、本物のご当地メニューをリーズナブルな価格で提供するフードコート専門業態です。昭和21年の創業以来変わらない、こだわりの特製熟成麺と、秘伝のソースで作る上げる当店自慢の大阪焼そばが看板メニュー。商業施設のフードコートに出店する特性を生かし、長年愛されてきた人気のご当地焼そばやご当地グルメも紹介。認証団体のレシピに従い、指定の食材を使って調理したご当地グルメをご提供しております。ご注文を頂いてから、その場で調理するライブ感、シズル感などのパフォーマンス性もお楽しみの一つです。

## 人気の手早く焼き上がるメニューの中からチョイス

ぼてぢゅう屋台<sup>®</sup>では、大阪ご当地のメニューに加え、静岡「富士宮やきそば」や秋田「横手やきそば」、岡山「ひるぜん焼そば」、福島「なみえ焼そば」などのご当地焼そばをご提供しています。



**静岡** 富士宮やきそば



**秋田** 横手やきそば



**岡山** ひるぜん焼そば

## 創業当時の大阪の屋台をイメージした店舗



東京ドームシティ店



ダイバーシティ東京 プラザ店



東京台場 アクアシティ店

### ブランド概要

#### ブランド名

ぼてぢゅう屋台<sup>®</sup>・てっぱん屋台<sup>®</sup>

#### 経営形態

直営、フランチャイズ

#### 出店場所

フードコート等 商業施設

#### 店舗数

25 店舗 (内海外 2 店舗)

#### 出店エリア

茨城、千葉、埼玉、東京、神奈川、愛知、大阪、兵庫、岡山、台湾

#### メニュー

各種ご当地焼そば、元祖モダン焼、大阪たこ焼、あかし玉子焼、大分もり山のからあげ等

#### ウェブサイト

<http://www.botejyu-express.jp/>

AUTHENTIC JAPANESE LOCAL CUISINE

# 全国ご当地グルメ屋台



グランツリー武蔵小杉店

## 全国のご当地グルメが集結した専門店

「ぼてぢゅう屋台」などで紹介しているご当地グルメに加え、全国各地の有名店や認証団体を通じて全国のご当地グルメが集結。「ぼてぢゅう®グループ」だからこそできるご当地グルメの専門店です。麺類、粉物などの鉄板料理からご飯物、揚げ物まで厳選した幅広く取り揃えました。



## ご飯物も加わり、商品ラインアップも充実

雄大な十勝平野、北海道有数の豚肉産地十勝で育った「十勝産豚肉」を厳選、じっくりと時間をかけて低温熟成させ、「旨味」「軟らかさ」を引き出した豚肉を使用した「十勝 豚肉工房」ゆうたくの「十勝豚丼」。新潟県柏崎市の名物料理で3種類の味わい方も魅力の「柏崎鯛めし茶漬け」。銀座「肉の宝山」のどろけるような下触りのローストビーフを惜しげもなく乗せた「贅沢ローストビーフ丼」。近海の本まぐろをサクではなく、カミ・ナカ・シモと断面切りにし 中トロ部分、赤身部分と色々な部分の味を存分に楽しんでいただける「本まぐろ宝石箱」など商品ラインアップも充実させご提供しております。



北海道 ゆうたく 十勝豚丼



新潟 柏崎 鯛飯茶漬け



東京 宝山 贅沢ローストビーフ丼



青森 十和田 バラ焼き重



兵庫 あかし玉子焼



大分 もり山 中津からあげ



大阪 ぼてぢゅう 元祖モダン焼

### ブランド概要

ブランド名

全国ご当地グルメ屋台

経営形体

直営、フランチャイズ

出店場所

フードコート等 商業施設

店舗数

4 店舗

出店エリア

東京、神奈川、埼玉、栃木

メニュー

十勝豚丼、柏崎鯛めし茶漬け、十和田バラ焼き、ご当地焼そば・元祖モダン焼、等

ウェブサイト

<http://www.botejyu-express.jp/gourmet/>

AUTHENTIC JAPANESE LOCAL CUISINE

# 全国ご当地 井ぶり屋台



AUTHENTIC JAPAN'S LOCAL GOURMET

## 全国ご当地 井ぶり屋台

兵庫

岡山

京都

愛媛

大分

香川



東京 肉の宝山  
絶品  
ローストビーフ丼  
Rich Roast Beef-DON  
¥980



受渡口

注文口

返却口

ららぽーと EXPOCITY店

## 全国の名物ご当地井ぶりを集めた専門店

日本全国各地の人気井ぶりを集めた、「ぼてぢゅうグループ」だからこそできるご当地井ぶりの専門店です。

各井ぶりの認証団体や地元有名店の承認を受けた井ぶりを紹介。

それぞれのレシピに従い、指定の食材を使った地元の味を提供しています。

## 各地の人気丼ぶりが集結

ミートオークションで有名な“東京銀座 肉の宝山”のボリューム感ある「ローストビーフ丼」。「十勝産豚肉」を使用した“北海道十勝 豚肉工房 ゆうたく”の「十勝豚丼」「豚ロースカツ丼」。近海の本まぐろを使用した“東京築地 山和”の「海鮮宝箱」、今治焼豚玉子飯世界普及委員会承認の「今治焼豚玉子飯」、独自の飼料・飼育方法で大切に育てた博多の銘柄鶏“華味鳥”の「親子丼」など、商品ラインアップも充実させて提供しております。



東京 銀座 宝山 ローストビーフ丼



北海道 十勝 ゆうたく 十勝豚丼



三陸 松島表禅房 おりこ乃 いくら丼



福岡 華味鳥 親子丼



北海道 十勝 ゆうたく 豚ロースカツ丼



東京 築地 山和 海鮮宝箱



新潟 柏崎観光協会 鯛めし茶漬け



香川 高松 遊色ゆめや かしわバター丼

### ブランド概要

ブランド名

全国ご当地丼ぶり屋台

経営形態

直営、フランチャイズ

出店場所

フードコート等 商業施設

店舗数

1 店舗

出店エリア

大阪

メニュー

ローストビーフ丼、十勝豚丼、海鮮宝箱、カツ丼、  
今治焼豚玉子飯、中津からあげ、他

ウェブサイト

<http://www.botejyu-express.jp/donburi/>



名物たこ焼・元祖モダン焼

大阪 **ほてや**

Osaka 1946



福岡天神店

## 大阪のご当地グルメ「名物たこ焼」「元祖モダン焼」の専門業態

大阪のご当地グルメ「たこ焼」を手軽にお召し上がり頂ける専門業態です。当店が考案した大阪ご当地グルメ「モダン焼」も楽しめるレストランタイプの店舗をはじめ、フードコートやキッチンカーなど、様々な形態で大玉でふわふわ、中がとろっとした大阪ならではの「たこ焼」をご提供します。



## バリエーション豊富な「たこ焼」「モダン焼」

シンプルなものから、「ぼてや®」でしか味わえない新作までバリエーション豊富にご用意しています。

レストラン業態では、たこ焼の他に、モダン焼等のお食事メニューに加え、お酒に合うメニューもご用意しております。



特製マヨソース



ねぎマヨしょうゆ味



タルタルソース味



元祖オリジナル モダン焼



ねぎ焼モダン



トマトとチーズのモダン焼

## ちょっと懐かしい雰囲気のプロシイデザイン

レストラン業態は、木調を中心とした、ちょっと懐かしい雰囲気の内外装になっています。

フードコート形態やキッチンカーにおいても、大阪の屋台をイメージしたデザインなど、親しみやすい雰囲気です。



愛知 中部国際空港店



### ブランド概要

ブランド名

ぼてや®

経営形体

直営、フランチャイズ

出店場所

ショッピングセンター、百貨店、地下街等  
商業施設、路面、フードコート、キッチンカー

店舗数

3店舗(内海外1店舗)

出店エリア

愛知、福岡、タイ

メニュー

名物たこ焼、元祖モダン焼、等

ウェブサイト

<http://www.boteya.co.jp/>

北海道十勝  
ゆうたく  
YUUTAKU  
since 2007



新宿サブナード店

## 北海道十勝 低温熟成 網焼「十勝豚料理」の専門店

「ぼてぢゅう®グループ」が、十勝豚肉工房「ゆうたく」が提供する低温熟成した十勝豚をつかったご当地グルメ専門店としてプロデュースする「ゆうたく」。フラッグシップ店舗として、新宿に十勝豚丼をメインにした「十勝豚丼専門店」を、池袋にとんかつ、豚丼、土鍋蒸しなど「低温熟成 十勝豚」を存分に味わっていただける「網焼十勝豚料理専門店」をオープンいたしました。全国の美味しいグルメを様々な角度から、紹介していきます。

## 十勝豚肉工房「ゆうたく」について

北海道有数の豚肉産地十勝で育った豚を厳選。自社工場解体処理して低温熟成させ、「旨味」「軟らかさ」をひき出した肉を使用している十勝豚肉工房「ゆうたく」。網焼きの豚丼は厚切りなのに、箸でさけるほどの軟らかさと深い旨味が人気です。元の人でもなかなか手に入りづらい十勝産の豚肉を低温熟成させた、十勝豚肉工房「ゆうたく」が提供するメニューは、豚肉の繊維をこわすことなく、軟らかさに加え旨味も凝縮されており豚料理の聖地十勝の中でも人気店として多くのお客様が来店されています。



## 低温熟成豚の美味しさを存分に味わえるメニュー



十勝豚丼



とんかつ



土鍋蒸し

## 北海道をイメージした木のぬくもりを感じさせる内外装



新宿サブナード店



池袋サンシャインシティ店



### ブランド概要

ブランド名  
ゆうたく

経営形態  
直営

出店場所  
ショッピングセンター・百貨店・地下街等  
商業施設、路面

店舗数  
2店舗

出店エリア  
東京

メニュー  
十勝豚丼、とんかつ、カツ丼、土鍋蒸し、他

ウェブサイト  
<http://www.yuutaku.jp>

# 手造り 釜揚げうどん 香蔵製麺所

登録  
商標



香蔵製麺所® ハーヴェストウォーク店

## 本場讃岐の味を忠実に再現する、釜揚げ讃岐うどん専門店

香蔵製麺所®は、他店では真似のできない、本場讃岐で熟成された生地や地元の食材を使い、讃岐地元の味を再現した釜揚げ讃岐うどんの専門店です。明治35年創業の香川県最大手製粉会社「吉原食糧」と業務提携し、特製の讃岐うどん粉を使用。さぬきうどんの風味を最大限に引き出す、讃岐の軟水を使い、本場讃岐の地元で愛されている「こし」と「喉ごし」を再現した讃岐うどんをご提供しています。醤油は小豆島のマルキン醤油、油はかどや製油を使用し、忠実に地元の味を再現しています。



## 讃岐ならではのメニューをご提供

釜揚げうどんをはじめ、ぶっかけうどん、釜玉うどん、かけうどん、ざるうどんなどをセルフスタイルで提供しています。ひとつひとつ丁寧に手作りする、こだわりの天ぷらやおむすびも扱っています。本場の讃岐の味をお楽しみ下さい。



釜揚げうどん



釜玉うどん



とろ玉ぶっかけうどん



天ぷら各種

## 香蔵®のこだわり

<p><b>粉</b> 創業明治35年、香川県最大手製粉会社「吉原食糧」が厳選ブレンドした特製讃岐うどん粉を使用。</p>	<p><b>水</b> 讃岐うどんのコクと、風味を最大限に引き出す、相性のよい讃岐の軟水を使用。</p>	<p><b>塩</b> 香川は日本有数の塩の産地。瀬戸内海のミネラル豊富な日本海水の「さぬき塩」を使用。</p>	<p><b>麺</b> 本場讃岐うどんの「こし」と「喉ごし」を忠実に再現。地元讃岐で愛されている味をご提供。</p>
<p><b>だし</b> 瀬戸内のいりこ、讃岐うどんに最適な厳選したうめとさば、北海道産真昆布で讃岐独特のコクのあるだしをご提供。</p>	<p><b>醤油</b> 創業明治40年、讃岐の地元で古くから愛されている、香川県小豆島の老舗マルキン醤油を使用。</p>	<p><b>手作り</b> 揚げたて天ぷら、おむすびなども、丁寧にひとつひとつ手作り、心のこもったおもてなし。</p>	<p><b>ごま油</b> ゴマの香ばしい香りが特徴のごま油。地元香川小豆島発祥の「かどやのごま油」を使用。</p>

## 温かみのある色を使った親しみやすい雰囲気のお店

店舗の外装や内装は木目調でまとめ、調理場まわりは、釜をイメージしたデザインになっています。

### ブランド概要

ブランド名

香蔵®、香蔵製麺所®

経営形態

直営、フランチャイズ

出店場所

香蔵®：百貨店・地下街等商業施設、路面

香蔵製麺所®：フードコート等 商業施設

店舗数

1 店舗

出店エリア

栃木

メニュー

讃岐うどん各種、天ぷら、おむすび、いなり寿司等

ウェブサイト

<http://www.udon-kagura.com>



横浜みなとみらい店

## 京都祇園発の鶏白湯ラーメン店とのコラボレーション

「門扇」は、京都祇園で「鶏料理」と「鶏白湯ラーメン」専門店として人気を博しています。その美味しさを更に多くの方に、お届けしたいと、鶏白湯ラーメン専門店のみならず、門扇とのコラボレーションによる鶏白湯うどん専門店も手掛けており、海外展開も視野に入れております。こだわりの「特製麺」、手間隙かけてじっくり煮込んだコラーゲン豊富な濃厚白湯の「特製鶏スープ」、保温性の高い「特製器」の使用により、鶏本来の旨味を凝縮させた鶏白湯ラーメン・うどんを、出来立ての熱々の一番美味しいタイミングでご提供しています。

# 京都祇園で生まれた鶏がらラーメン「門扇」

「門扇」は2003(平成15)年7月、京都伏見で焼き鶏専門店として創業されました。朝引きの新鮮な鶏にこだわっているのが特徴です。昼の定食に鶏がらスープを出したところたちまち評判になり、特にお酒を飲んだ後の鶏がらスープのラーメンをお客様が気に入ってくれたことから、夜に賑わう祇園に鶏がらラーメン「門扇」を出店しました。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これも評判に。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ラーメンです。



## ぼてぢゅう® グループが展開する「門扇」

「門扇」のこだわりは、朝引きの鶏と野菜をじっくりと煮込み、あっさりなのにコクのある味わいのスープにあります。濃厚でこってりしたおいしさが後を引く「やみつき感」、最後の一滴までスープを飲み干せる「さっぱり感」の両方を楽しめる絶品の味を醸しています。ぼてぢゅう® グループがプロデュースする「門扇」は、京都祇園の門扇本店の味をそのまま再現したラーメン店だけでなく、今までの固定概念を打ち破るうどん専門店など、鶏がらスープを存分に味わえるメニューを提供しています。

## 厳選素材を使った味わいのあるメニューを提供

「門扇」の代名詞ともいえる「特製鶏スープ」は、鶏と6種類の野菜を8時間手間隙かけて、じっくり煮込んだコラーゲン豊富で濃厚な白湯スープです。各メニューとの相性を考え、「ラーメン(細・太・ちぢれ)」「うどん(細・太)」の5種類の特製麺を使い分けています。ヘルシーな素材をふんだんにつかい、一番美味しい食べごろに提供いたします。



鶏白湯ラーメン



鶏白湯うどん



鶏白湯もつ鍋

### ブランド概要

ブランド名

門扇®

経営形態

直営、フランチャイズ

出店場所

ショッピングセンター・百貨店・  
地下街等商業施設、路面

店舗数

2店舗

出店エリア

東京、神奈川

メニュー

鶏白湯ラーメン、鶏白湯うどん、京風もつ鍋

ウェブサイト

<http://www.monsen-kyoto.jp>

PASTA & PIZZA  
**B**ASTA HiRo®  
HIROMI YAMADA

PASTA & PIZZA  
**H**PASTA HiRo®  
HIROMI YAMADA



錦糸町テルミナ3店

## 山田宏巳が作り出す本格的でカジュアルな価格のイタリア料理を提供

「BASTA HiRo」は、「BASTA PASTA」の遺伝子を引き継いだイタリアン・カフェ&パルです。「BASTA PASTA」の代名詞であるオープンキッチンを配し、山田宏巳がプロデュースする独創的でクオリティの高いイタリア料理をカジュアルな雰囲気と価格でご提供致します。そんなコンセプトから店名は「BASTA HiRo」とネーミングしました。「ヒロがいれば十分」=「ヒロのほかにはいない」という意味が込められています。



# 数々の伝説を作り上げてきた、 日本のイタリア料理界を代表する天才シェフ“山田宏巳”

1953年浅草生まれ。18歳でイタリア料理界に入り、27歳でイタリアへ渡る。1年半の修行後に帰国。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。山田宏巳が作り出す新感覚のイタリア料理は“イタメシブーム”を巻き起こした。その後、都内数店舗の料理長を経て、フジテレビが放映する「料理の鉄人」にて鉄人に勝利し、一躍ときの人となる（その後番組名が「アイアンシェフ」に変更された2013年2月にも鉄人を破り、前人未到の2連覇を達成する）。その後、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。翌2000年には沖縄サミットでイタリア首相ジュリアーノ・アマート氏の専属料理人を務めた。2009年にはサンセバスチャンガストロノミー代表の一人として参加。現在、計7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「ヒロソフィー」を東京銀座にオープン。2013年には「BASTA HiRo®」を錦糸町にオープン。日本を代表するイタリア料理界の天才シェフとして不動の地位を築くとともに、現在も日本のイタリア料理界を牽引している。



## 伝説のイタリア料理店 「BASTA PASTA」を継承

今から28年前(1985年)、原宿神宮前に店内の真ん中にオープンキッチンを配し、シェフが主役となった「BASTA PASTA」という伝説のイタリアンレストランがありました。その初代の料理長を、日本イタリア料理界を牽引している天才シェフ、山田宏巳がつとめました。この店がまさにイタメシブームの火付け役となり、イタリア料理のブームを巻き起こしました。

### ブランド概要

#### ブランド名

BASTA HiRo®、PASTA HiRo®

#### 経営形態

直営、フランチャイズ

#### 出店場所

百貨店等商業施設、路面

#### 店舗数

3店舗

#### 出店エリア

東京、神奈川、埼玉

#### メニュー

イタリア料理(パスタ、ピッツア等)

#### ウェブサイト

<http://www.basta-hiro.jp>

# 取材・掲載実績

1946年に大阪で創業した「お好み焼」の元祖として数多くのメディアに取り上げられています。



## 〈日本〉

### TV

2013.11.8 フジテレビ「情報バラエティー番組 ペケ×ボン」

ぼてぢゅうがフジテレビ系列で放映されている「情報バラエティー番組 ペケ×ボン」に登場しました。

2013.2.18 TV東京「日経スペシャル 未来世紀 ジパング」

ぼてぢゅうグループがTV東京の経済ドキュメンタリー番組「日経スペシャル 未来世紀 ジパング～沸騰現場の経済学～」に登場致しました。

2012.9.16 テレビ朝日「シルシルミシルさんデー」

ぼてぢゅうグループが、テレビ朝日系列で放送されている情報バラエティ番組「シルシルミシルさんデー」に、登場致しました。

2012.6.25 TBS「金銭感覚お試しバラエティ カカクの王様」

てっぱん屋台ダイバーシティ東京 プラザ店が、TBSのバラエティ番組「金銭感覚お試しバラエティ カカクの王様」に登場致しました。

2012.5.15 テレビ朝日「お願い!ランキング」

テレビ朝日の情報バラエティ番組「お願い!ランキング」に、ぼてぢゅうが登場致しました。

2012.3.7 NHK WORLDの日本食情報番組「Itadakimasu」

ぼてぢゅうがNHK WORLDの日本食情報番組「Itadakimasu」に登場。お好み焼等の調理が紹介されました。この番組は、世界120カ国で放映されました。

2011.11.30 朝日放送「NEWS ゆう+」

朝日放送ニュース情報センター「NEWS ゆう+」で、ぼてぢゅう D・キューブシティー店が紹介されました。

2009.11.25 大阪毎日放送「魔法のレストラン」

毎日放送の人気番組「魔法のレストラン」の11/25放送分の中の「価格破壊!? 超激安スペシャル!!」コーナーでぼてぢゅう屋台ココエあまがさき店のタイアップメニュー「魔法のキーマカレー焼そば」が紹介され、期間限定で販売しました。

2009.2.28 日本テレビ「Perfumeの気になる子ちゃん」

日本テレビ「Perfumeの気になる子ちゃん」で、ぼてぢゅうがモダン焼の元祖として紹介されました。

2007.4.21 関西テレビ放送「ナンボ DE なんぼ」

関西テレビ放送の人気番組「ナンボ DE なんぼ」で、ぼてぢゅう總本店 / 道頓堀が紹介されました。お好み焼店が集まる激戦区である大阪道頓堀の中の1軒として、お好み焼に初めてマヨネーズをかけた人気お好み焼店として紹介されました。

### 雑誌

2012.6.20 「グローバルBIZジャーナル」

アジアで急速に店舗拡大を図る会社として掲載され、「東京フードの海外戦略」栗田社長が語る3つのツボ」という特集の中で、シンガポールに進出して以来、韓国、台湾でも拡大を図る成功の秘訣を聞くという内容で2頁にわたり掲載されました。

2011.12.22 企業・新規事業の専門情報誌「ビジネスチャンス」

「ビジネスチャンス2月号」の巻頭インタビュー「獅子奮迅 時代を変えたベンチャースピリット」コーナーにて、ぼてぢゅうグループの中核企業である東京フードが紹介され、ぼてぢゅうの国内外への展開、海外への出店経験などが、取り上げられました。

2011.11.30 ニュース情報誌「NEWS WEEK」

アメリカのニュース情報誌「NEWS WEEK 12/7号」の「日本を救う中小企業100」特集内で、当社の大阪のお好み焼とソース文化を世界へ認知させるという目標が評価され、100社の中の1社として、選ばれました。

2011.3.19 柴田書店発行の外食業界紙「月刊食堂」

「月刊食堂」2011年4月号にて、香蔵製麺所ハーヴェストウォーク店が紹介されました。「続々参入!!セルフうどんの新業態検証」コーナーに香蔵製麺所の本場讃岐うどんの再現に徹底し、麺、だしへのこだわりの姿勢や他店との差別化が紹介されました。

2011.2.16 「フジサンケイビジネスアイ」

フジサンケイビジネスアイに世界最大の企業間国際取引サイト“アリババサイトの活用した海外FC展開”についての記事が掲載されました。

2003.7.24 ビジュアルマガジン「GQ japan」

「GQ japan」9月号で大阪ぼてぢゅう総本店/道頓堀が紹介されました。東京から大阪に進出する他店を、当店が大阪の伝統の味で迎え撃つというGQならではのユニークな切り口。誌上では熱いお好み焼バトルが繰り広げられました。

新聞

2012.3.14 「日経MJ」

元祖モダン焼専門店「ぼてや」の記事が、日本経済新聞社発行のマーケティング情報に特化した専門紙「日経MJ」に掲載されました。

2012.1.27 「朝日新聞」

韓国ソウルのぼてぢゅうD・キューブシティ店が、朝日新聞関西版1面にて、紹介されました。日本食人気が高まる韓国で、本場大阪のお好み焼が味わえる店として、ぼてぢゅうが紹介されました。

2012.1.25 「日本外食新聞」

ぼてぢゅうグループのアジア進出が、日本外食新聞にて取り上げられ、特別インタビューのコーナーにて、世界展開戦略についての当グループ代表のインタビューが掲載されました。

2011.12.15 「読売新聞」

読売新聞に、ぼてぢゅうの海外及び台湾への進出記事が、掲載されました。台湾の外食企業とエリアフランチャイズ契約を結び、来年3月には、台湾でのぼてぢゅう第一号店をオープンすること及びグループ全体の海外展開計画に関しまして、紹介されました。

2011.8.20 「新建まちづくり新聞」

新建まちづくり新聞にぼてぢゅう韓国出店の記事が掲載されました。

2011.8.8 「商業施設新聞」

商業施設新聞にぼてぢゅう韓国出店の記事が掲載されました。

2011.7.13 「食品産業新聞」

食品産業新聞に当社の新業態“讃岐釜揚げうどん専門店「香蔵製麺所」”の展開が取り上げられました。

2010.1.3 「毎日新聞」

毎日新聞新潟版に新潟のB級グルメの草分け、焼そば「イタリアン」のルーツとして「ぼてぢゅう」の焼そばが紹介されました。

2007.8.16 「日本経済新聞」

日本経済新聞にぼてぢゅう屋台の記事が掲載されました。

<海外>

2012.6.8 韓国のテレビ局「東亜日報」

韓国ソウルのぼてぢゅう明洞店が、韓国のテレビ局東亜日報にて紹介されました。

2012.6.1 中天電視のニュース番組「中天新聞」

台湾台北のぼてぢゅう屋台Qスクエア店が、中天電視のニュース番組「中天新聞」にて紹介されました。

2012.6.1 台湾の新聞「中國時報」

台湾台北のぼてぢゅう屋台Qスクエア店のオープン記事が、台湾の新聞「中國時報」に掲載されました。

2012.5.25 シンガポールの情報誌「My Paper」

シンガポールのぼてぢゅう燦 プラザ・シンガプーラ店が、シンガポールの情報誌「My Paper」にて、紹介されました。

2010.5.18 シンガポールのフリーペーパー「我報」

フリーペーパー「我報」の特集で、シンガポール国内のぼてぢゅう5店舗で行なわれた、モダン焼フェアの特集が掲載されました。

# 提携先企業リスト

(一部抜粋)

日本を代表する大手メーカーと業務提携および商品開発の技術提携をしており、様々な著名団体や組織より正式な承認・認定を受けています。

## 〈技術提携〉



<http://www.nippon.co.jp/>



<http://www.asahibeer.co.jp/>



<http://www.bulldog.co.jp/>



<http://www.otafuku.co.jp/>

## 〈コラボレーション実績〉



<http://www.lawson.co.jp/>



<http://www.family.co.jp/>



<http://www.circleksunkus.jp/>



<http://www.circleksunkus.jp/>



<http://www.ministop.co.jp/>



<http://www.c-store.co.jp/>



<http://www.cocostore.jp/>



<http://www.daily-yamazaki.co.jp/>



<http://www.poplar-cvs.co.jp/>



<http://www.yamazakipan.co.jp/shops/yshop/>



<http://www.saveon.co.jp/>



<http://www.acecook.co.jp/>

## 〈業務提携〉



<http://www.umya-yakisoba.com/>



<http://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/>



<http://www.hiruzen.info/yakisoba/>



<http://www.barayaki.com/>



<http://i-ytm.com/>



<http://morikara.net/>



<http://tonteki.com/>



<http://ande.co.jp/>



<http://www.iwasefarm.co.jp/>



<http://www.viva.com.ph>



# コラボレーション商品実績

(一部抜粋)

当社では、異業種とのコラボレーションを積極的に行い、ブランド力を活用した様々なコラボレーション商品を開発しています。

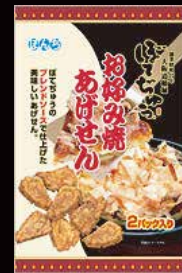
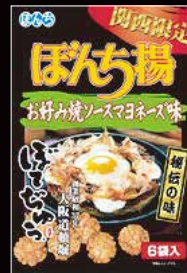
## ぼてぢゅう® お好み焼クッキー

※平成 15 年 12 月 ぼてぢゅう® 店頭、全国のスーパー・コンビニエンスストアで販売



## ぼんち揚げ・お好み焼ソースマヨネーズ味

※平成 17 年 3 月 関西地区限定販売



## お好み焼あげせん

※平成 17 年 3 月 全国販売

## お好み焼せんべい

※平成 20 年 8 月 近畿エリアの駅売店・お土産物店で販売



## 大阪お好み焼風味 秘伝のソース味ふりかけ

※平成 22 年 12 月 大阪・道頓堀商店街、新大阪駅、大阪駅、伊丹・関西国際・神戸空港、高速道路サービスエリア(名神、西名阪、阪和)のお土産物店で販売



## クーポン付年賀状

※平成 23 年 11 月 全国のパレットプラザ、55 ステーションで販売



## クーポン付企業コラボカレンダー

※平成 23 年 12 月 全国の大型書店で販売



## ユニクロ企業コラボ T シャツ

※平成 24 年 3 月 全世界(13 カ国)のユニクロ店舗で販売



# ライセンス商品実績

当社が店舗で提供していますメニューをお手軽にお召し上がりいただくように、大手有名企業とライセンス契約した商品を開発しています。

## エースコック株式会社

「ぼてぢゅう®ソース焼そば」

※平成 16 年 11 月 全国発売、平成 17 年 10 月 全国発売、平成 20 年 4 月 全国発売



## 日本水産株式会社

「冷凍お好み焼(豚肉入)」

※平成 17 年 9 月 コープネット・コープ神戸発売



## 名城食品株式会社

「こだわり生麺 ぼてぢゅう®焼そば」 ※平成 17 年 9 月 全国発売



## 東洋水産株式会社

「ぼてぢゅう®鉄板焼そば お好みソース味」 ※平成 22 年 3 月 全国発売

「ぼてぢゅう®鉄板焼そば こがし醤油味」 ※平成 22 年 3 月 全国発売

「たこ焼ギョーザ」 ※平成 22 年 3 月 全国発売



## ぼてぢゅう®グループ

「ぼてぢゅう®お好み焼材料セット」 ※平成 20 年 10 月 関西地区ぼてぢゅう店舗発売

「お好み焼ソースミニボトル」 ※平成 20 年 10 月 関西地区ぼてぢゅう店舗発売

「ぼてぢゅう®特製 お好み焼ソース」 ※平成 23 年 12 月 関西地区ぼてぢゅう店舗発売

「ぼてぢゅう®特製 白いマヨネーズ」 ※平成 23 年 12 月 関西地区ぼてぢゅう店舗発売



サークルK

平成 15 年 4 月 全国発売、平成 16 年 4 月 全国発売、平成 17 年 1 月 全国発売

ローソン

平成 17 年 1 月 近畿地区発売、平成 19 年 1 月 関西地区発売  
平成 28 年 1 月 近畿地区発売

サークルK・サンクス

平成 17 年 9 月 全国発売、平成 18 年 1 月 全国発売、平成 18 年 6 月 全国発売、平成 20 年 8 月・9 月 全国発売、平成 21 年 3 月・8 月・10 月 全国発売、平成 22 年 1 月・3 月・4 月 全国発売、平成 23 年 3 月 全国発売  
平成 25 年 8 月 全国発売、平成 26 年 9 月 関西・中部・四国・中国地区発売  
平成 27 年 7 月 四国・中国地区発売  
平成 27 年 10 月 中京・中部・北陸地区発売



「ローソン」PB 商品  
豚玉とソース焼そば

a m/pm

平成 19 年 4 月、平成 22 年 9 月 全国発売

ミニストップ

平成 22 年 9 月 関西・中部・九州・東北地区発売、平成 24 年 2 月 全国発売、平成 25 年 2 月 全国発売  
平成 26 年 4 月 全国発売、平成 27 年 4 月 全国発売

ポプラ

平成 22 年 9 月 関西・九州・中部地区発売、平成 24 年 2 月 全国発売、平成 24 年 4 月 近畿・中国・四国・九州発売

ココストア

平成 22 年 9 月 全国発売、平成 24 年 2 月 全国発売、平成 25 年 4 月 関西・九州地区発売

ヤマザキショップ

平成 22 年 9 月 関西・中部・九州地区発売

コミュニティストア

平成 22 年 9 月 関西・中部・関東地区発売

タックメイト

平成 22 年 9 月 関西地区発売

セーブオン

平成 22 年 9 月 関東・東北地区発売

デイリーヤマザキ

平成 22 年 9 月 全国発売、平成 24 年 2 月 全国発売、平成 25 年 4 月 関西・中国・四国発売

コンビニリック

平成 22 年 9 月 九州地区発売

KGG

平成 24 年 2 月 九州地区発売

アンスリー

平成 24 年 2 月 全国発売、平成 25 年 4 月 関西地区発売

ハートイン

平成 24 年 2 月 全国発売

スリーエフ

平成 24 年 2 月 四国・中国地区発売、平成 25 年 4 月 南関東・中国・四国地区発売

Yショップ

平成 24 年 2 月 関東地区発売  
平成 25 年 4 月 関西・中国・四国・九州地区発売

ファミリーマート

平成 24 年 9 月 関東地区発売  
平成 25 年 5 月 関西・中部・四国・九州地区発売

アズナス

平成 25 年 4 月 関西地区発売

エブリワン

平成 25 年 4 月 九州地区発売

RIC マート

平成 25 年 4 月 九州地区発売



「サークル K サンクス」PB 商品  
ぶた肉入モダン焼



「サークル K サンクス」PB 商品  
とんべい焼



「ミニストップ」PB 商品  
ミックスモダン焼



「ミニストップ」PB 商品  
オムそば

# 出店先デベロッパーリスト

(一部抜粋)

ぼてぢゅう®グループは、日本を代表する大手デベロッパーや商業施設を中心に出店をしております。

 <b>成田国際空港</b>	〈国土交通省〉成田国際空港 <a href="http://www.narita-airport.jp/">http://www.narita-airport.jp/</a>	 <b>株式会社 東京ドーム</b>	〈東京ドームシティ〉東京ドーム <a href="http://www.tokyo-dome.co.jp/">http://www.tokyo-dome.co.jp/</a>
 <b>関西国際空港</b>	〈国土交通省〉関西国際空港 <a href="http://www.kansai-airport.or.jp">http://www.kansai-airport.or.jp</a>	 <b>dentsu</b> 株式会社 電通ワークス	〈電通〉電通ワークス <a href="http://www.dentsu-works.co.jp">http://www.dentsu-works.co.jp</a>
 <b>中部国際空港株式会社</b> Central Japan International Airport Co., Ltd.	〈国土交通省〉 中部国際空港セントレア <a href="http://www.centrair.jp">http://www.centrair.jp</a>	 <b>イトヨーカド</b>	〈セブン&アイ・ホールディングス〉 イトヨーカ堂 <a href="http://www.itoyokado.co.jp">http://www.itoyokado.co.jp</a>
 <b>三菱地所</b>	〈三菱グループ〉三菱地所 <a href="http://www.mec.co.jp">http://www.mec.co.jp</a>	 <b>AEON</b>	〈イオン〉イオンモール <a href="http://www.aeonmall.com">http://www.aeonmall.com</a>
 <b>三井不動産</b>	〈三井不動産グループ〉三井不動産 <a href="http://www.mitsuifudosan.co.jp">http://www.mitsuifudosan.co.jp</a>	 <b>0101</b>	〈丸井グループ〉丸井 <a href="http://www.0101.co.jp">http://www.0101.co.jp</a>
 <b>東急不動産</b>	〈東急グループ〉東急不動産 <a href="http://www.tokyu-land.co.jp">http://www.tokyu-land.co.jp</a>	 <b>PARCO</b>	〈パルコグループ〉パルコ <a href="http://www.parco.co.jp">http://www.parco.co.jp</a>
 <b>MORI</b>	〈森ビルグループ〉森ビル <a href="http://www.mori.co.jp/cn/">http://www.mori.co.jp/cn/</a>	 <b>MID REIT</b>	〈関西電力〉M I Dリート投資法人 <a href="http://www.midreit.jp">http://www.midreit.jp</a>
 <b>阪急阪神ビルマネジメント株式会社</b>	〈阪急阪神東宝グループ〉 阪急阪神ビルマネジメント <a href="http://www.hhbm.hankyu-hanshin.co.jp">http://www.hhbm.hankyu-hanshin.co.jp</a>	 <b>近鉄ビルサービス株式会社</b>	〈近畿日本鉄道〉近鉄ビルサービス <a href="http://www.kintetsu-bs.co.jp">http://www.kintetsu-bs.co.jp</a>
 <b>atré</b>	〈東日本旅客鉄道〉アトレ <a href="http://www.atre.co.jp">http://www.atre.co.jp</a>	 <b>CapitaLand</b>	〈キャピタランドグループ〉 キャピタモールズ・アジア <a href="http://www.capitamallsasia.co.jp">http://www.capitamallsasia.co.jp</a>
 <b>西日本旅客鉄道株式会社</b> West Japan Railway Company	〈西日本旅客鉄道〉 新大阪ステーションストア <a href="http://www.westjr.co.jp/connection/shopping/shop/medio_shinosaka.html">http://www.westjr.co.jp/connection/shopping/shop/medio_shinosaka.html</a>		

# 店舗リスト

国内73店舗・海外6店・合計79店舗 (平成28年1月25日現在)

## 日本

### 茨城

ぼてぢゅう屋台 Pasar守谷店 **0297-38-7311** 守谷SA内 Pasar守谷

### 栃木

ご当地グルメ屋台 ハーヴェストウオーク店 **0285-21-0003** ハーヴェストウオーク 1F ぼくぼーく

香蔵製麺所 ハーヴェストウオーク店 **0285-23-5511** ハーヴェストウオーク 1F ぼくぼーく

### 千葉

ぼてぢゅう屋台 ビビット南船橋店 **047-434-4433** ビビット南船橋 2F 美味都食堂

ぼてぢゅう屋台 酒々井アウトレット店 **043-308-9444** 酒々井プレミアム・アウトレット フードコート

ぼてぢゅう屋台 成田国際空港店 **047-637-3435** 成田空港第3旅客ターミナルビル 本館2F

### 埼玉

ぼてぢゅう屋台 アリオ鷺宮店 **0480-58-5080** アリオ鷺宮2F フードコート

ぼてぢゅう屋台 イオンモール北戸田店 **048-483-4400** イオンモール北戸田 2F フードコート

ぼてぢゅう屋台 三井アウトレットパーク入間店 **04-2902-5377** 三井アウトレットパーク入間 2F フードコート

てっぱん屋台 ちらぼーと富士見店 **049-257-5244** ちらぼーと富士見1F フードコート

ご当地グルメ屋台 イオンレイクタウンKAZE店 **048-934-3162** イオンレイクタウンKAZE 1F

PASTA HiRo ララガーデン春日部店 **048-878-9995** ララガーデン春日部 3F

### 東京

ぼてぢゅう燦 SHIODOME店 **03-5537-7808** カレカッタ汐留 B1F カレカッタモール

ぼてぢゅう燦 KINSHICHO店 **03-5819-5811** 錦糸町オリナス 4F

AKASAKA店 **03-3505-2930** 赤坂・対翠館ビル 2F

渋谷宮益店 **03-3407-8636** 宮益坂・渋谷郵便局右隣 1F

池袋東武店 **03-6915-2202** 池袋東武 13F スパイス

飯田橋店 **03-3269-5190** 飯田橋セントラルプラザ・ラムラ 2F

八重洲地下街店 **03-3275-9933** 八重洲地下1番通り

新宿サブナード店 **03-3348-5322** 新宿サブナード地下街

台場店 **03-3570-5292** お台場ヴィーナスフォート 3F

アトレ大井町店 **03-5709-7369** アトレ大井町 6F

御徒町店 **03-6806-0517** 御徒町吉池本店ビル 8F

調布バルコ店 **042-498-6423** 調布バルコ 7F ダイニングテラス

町田モディ店 **042-812-2778** 町田モディ 9F

ぼてぢゅう屋台 アクアシティ店 **03-3570-2108** アクアシティ 1F アクアフードコート

ぼてぢゅう屋台 東京ドームシティ店 **03-3818-9011** 東京ドームシティ フードコート GO-FUN

てっぱん屋台 ダイバーシティ東京プラザ店 **03-6457-2615** ダイバーシティ東京プラザ2F 東京グルメスタジアム

てっぱん屋台 ちらぼーと立川立飛店 **04-2512-5251** ちらぼーと立川立飛 フードコート

ご当地グルメ屋台 アリオ亀有店 **03-5647-7377** アリオ亀有 1F

ゆうたく 新宿サブナード店 **03-6273-2818** 新宿サブナード地下街

ゆうたく 池袋サンシャインシティ店 **03-6915-2422** 池袋サンシャインシティ B1F

門扇 アリオ亀有店 **03-3838-7033** アリオ亀有 1F

BASTA HiRo 錦糸町テルミナ3店 **03-3635-0771** 錦糸町テルミナ3 1F

### 神奈川県

ぼてぢゅう燦 KAWASAKI店 **044-233-0102** 川崎ダイスビル 6F

アゼリア川崎店 **044-245-1786** アゼリア川崎地下街

横浜ランドマーク店 **045-222-5122** 横浜ランドマークプラザ 1F

ウイング上大岡店 **045-848-7858** ウイング上大岡 B1F

てっぱん屋台 ノクティプラザ2 1F フードコート

てっぱん屋台 ちらぼーと海老名店 **046-206-6510** ちらぼーと海老名フードコート EVVIVA!

ご当地グルメ屋台 グランツリー武蔵小杉店 **044-982-3071** グランツリー武蔵小杉 4F

門扇 横浜みなとみらい店 **045-681-6011** みなとみらいセンタービル 1F

PASTA HiRo グランツリー武蔵小杉店 **044-982-3070** グランツリー武蔵小杉 4F

## 愛知

ぼてや 中部国際空港店 **0569-38-1627** 中部国際空港 旅客ターミナルビル 4F

ぼてぢゅう屋台 なるぼーく店 **052-899-7355** なるぼーく1F フードパーク

## 奈良

パラディ学園前店 **0742-46-3319** パラディII学園前 4F

## 大阪

總本店/道頓堀 **06-6211-3641** Comradeトウンビル 2F

関西国際空港店 **072-456-6585** 関西国際空港内 旅客ターミナルビル 3F

新大阪駅店 **06-6390-9080** 新大阪駅構内 2F

梅田店 **06-6374-2254** 阪急三番街 B2F 川のある街

阪急サン広場店 **06-6315-7721** 阪急サン広場 B1F 地下通り

HEPナビオ店 **06-6316-1455** HEPナビオメンズ館・BIMI 7F

かっぱ横丁店 **06-6375-1661** 阪急かっぱ横丁

天王寺Mio店 **06-6770-1208** 天王寺 Mio 10F

ナンバ店 **06-6643-7661** NAMBA なんなん B1F

ツイン21店 **06-6943-8824** ツイン21-MIDタワー 3F

コムズ京橋店 **06-6356-4311** コムズ・ガーデン B2F

住吉店 **06-6681-0674** 住吉センタービル 1F

枚方店 **072-846-1117** 京阪ザ・ストア枚方店 1F

天保山店 **06-6576-5822** 天保山マーケットプレース 2F なにわ食いしんぼ横丁

ぼてぢゅう屋台 関空町家小路店 **072-456-6671** 関西国際空港内 旅客ターミナルビル 2F

ぼてぢゅう屋台 アリオ鳳店 **072-272-7776** アリオ鳳内 1F フードコートハーバーダイニング 2F

ぼてぢゅう屋台 りんくうアウトレット店 **072-461-3241** りんくうプレミアム・アウトレット 1F

ぼてぢゅう屋台 イオンモール大阪ドームシティ店 **06-6556-7107** イオンモール大阪ドームシティ 4F

井ぶり屋台 ちらぼーとEXPOCITY店 **06-4860-6484** ちらぼーとEXPOCITY 3F

## 兵庫

神戸ハーバーランド店 **078-360-2022** モザイク 2F

阪急西宮ガーデンズ店 **0798-61-0044** 西宮ガーデンズ 4F 南モール

ぼてぢゅう屋台 イオンモール伊丹店 **072-775-5534** イオンモール 3F 伊丹テラス

## 岡山

アリオ倉敷店 **086-434-1322** アリオ倉敷 1F

イオンモール岡山店 **086-206-7234** イオンモール岡山6F

てっぱん屋台 アリオ倉敷店 **086-434-1322** アリオ倉敷 2F フードテラス

## 福岡

ぼてや 福岡天神店 **092-712-2899** ソリアスステージビル B2F

## 大分

ぼてぢゅう屋台 アミュプラザおおい店 **097-535-8435** アミュプラザおおい 3F

## 台湾

ぼてぢゅう屋台 Qスクエア店 **886-2-2555-9810** Qスクエア B3F 台北駅地下直結

ぼてぢゅう屋台 鴻海三創店 **886-2-2327-9810** 三創數位生活園區

## シンガポール

ぼてぢゅう燦 The Star Vista店 **65-6334-7529** ザ スター ビスタ

## タイ

ぼてぢゅう バンコク日本街店 **66-2-258-2296** バンコク 日本街 2F

ぼてぢゅう シラチャ店 **66-3-831-2166** イオンシラチャ ショッピングセンター 2F

ぼてや セントラルワールド店 **66-2-613-1619** セントラルワールド 3F

# 登録商標

ぼてぢゅう<sup>®</sup>  
BOTEJYU<sup>®</sup>  
BOTEJYU SAN<sup>®</sup>

ぼてぢゅう屋台<sup>®</sup>  
BOTEJYU<sup>®</sup>  
EXPRESS

てっぱん屋台<sup>®</sup>

香蔵<sup>®</sup>

香蔵製麺所<sup>®</sup>

보테쥬<sup>®</sup>

波天久<sup>®</sup>

ぼてや<sup>®</sup>

BASTA HiRO<sup>®</sup>

PASTA HiRO<sup>®</sup>



たこ焼ポテト<sup>®</sup>

燦<sup>®</sup>

OKO<sup>®</sup>

OKOS<sup>®</sup>

## 〈日本〉

ぼてぢゅう	第0638104号	第1521430号	第3128351号	第3226530号
ぼてじゅう	第1060098号	第1521431号	第3128354号	
BOTEJYU	第1459998号	第1521432号	第3128352号	第3226531号
BOTEJYU SAN	第5199803号			
ぼてぢゅう屋台	第5255637号			
BOTEJYU EXPRESS	第5199826号	第5218517号		
てっぱん屋台	第5416239号			
香蔵	第5482998号			
香蔵製麺所	第5563955号			
波天久	第5483853号			
ぼてや	第5504480号			
ぼて屋	第5492082号			
Bマーク	第0849640号	第1539823号	第3191619号	第3226533号
テコマーク	第4663156号			
ぼてやマーク	第5504479号			
たこ焼ポテト	第4831449号			
しすせそ	第5552783号			
しすせそマーク	第5558469号			
BASTA HiRo	第5651797号			
PASTA HiRo	第5648113号			

## 〈韓国〉

ぼてぢゅう	第45-0040622号
BOTEJYU	第41-0252626号
보테쥬	第41-0044515号

## 〈台湾〉

ぼてぢゅう	第1521126号
BOTEJYU	第1521125号
波天久	第1526373号
ぼてぢゅう屋台	第1526374号

## 〈中国〉

ぼてぢゅう	第3210102号
BOTEJYU	第3210103号
燦	第5214842号 第5214843号
波天久	第9006188号

## 〈香港〉

ぼてぢゅう	第302020733号
BOTEJYU	第302020742号

## 〈米国〉

ぼてぢゅう	第2932421号
BOTEJYU	第2934344号

## 〈シンガポール〉

ぼてぢゅう	T0809930B
BOTEJYU	T0809929I
OKO	T1016568F
OKOS	T0816055I
TEKO MARK	T08170886D

## 〈タイ〉

ぼてぢゅう	第Kor366475号
BOTEJYU	第Kor366476号

## 〈フィリピン〉

BOTEJYU EXPRESS	4/2014/8258
-----------------	-------------

# 会社概要



## 〈ぼてぢゅう®グループ〉

### 株式会社 東京フード

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 153-0043 東京都目黒区東山1丁目6番1号（エスビル5F）  
TEL 03-5721-3995（代表） FAX 03-5721-4001

営業企画本部 153-0043 東京都目黒区東山1丁目6番1号（エスビル6F）  
TEL 03-5724-7184（代表） FAX 03-5721-3999

A N N E X 153-0043 東京都目黒区東山1丁目17番1号  
TEL 03-6712-2268（代表） FAX 03-6712-2269

設立 昭和43年9月3日

資本金 10,000,000円

代表取締役 栗田英人

### 株式会社 大阪フード

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（代表） FAX 06-6653-2125

設立 昭和44年5月27日

資本金 10,000,000円

代表取締役 栗田英人

### ジー エフ サポート 株式会社

本社 557-0042 大阪市西成区岸里東2丁目1番11号  
TEL 06-6653-2121（代表） FAX 06-6653-2125

東京事務所 153-0043 東京都目黒区東山1丁目6番1号（エスビル5F）  
TEL 03-5721-3331（代表） FAX 03-5721-4001

設立 昭和47年7月18日

資本金 10,000,000円

代表取締役 栗田英人

### ほてぢゅう® 外食産業事業協同組合

本社 450-0002 名古屋市中村区名駅4丁目5番26号  
TEL/FAX 052-586-2925

設立 昭和59年10月31日

資本金 5,000,000円

代表理事 栗田英人

〈ホームページ〉 <http://www.botejyu.co.jp> <http://www.botejyu.com> <http://www.gfsupport.jp>

## 〈パートナー企業・FC〉

Bachmann Japanese Enterprise Pte. Ltd.

弘雅国際有限公司

Viva International Food & Restaurants, Inc.

JULY 25 Co, Ltd.

森友通商株式会社

株式会社まる

株式会社ケイスリー

YOLIVE TOKYO株式会社



BOTEJYU® Group

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