

海外市場での多店舗展開を視野に

**ぼてぢゅう®グループが北海道十勝
低温熟成十勝豚料理専門店ゆうたくを
2015年6月13日池袋サンシャインシティアルパにオープン**

株式会社 東京フード

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、北海道十勝で人気の十勝豚肉工房「ゆうたく」との業務提携により、**北海道十勝低温熟成十勝豚料理専門店「ゆうたく」**を2015年6月13日に池袋でオープン致します。

豚丼の聖地十勝で人気の北海道十勝低温熟成網焼十勝豚料理専門店ゆうたく

北海道十勝は、自然環境に恵まれた最高の立地を生かした食材の宝庫です。そんな十勝では昔から畜産が盛んで良質な豚を生産しています。北海道は豚の生産量だけではなく、消費量も日本一を誇っています。そのため北海道には豚肉を使った料理が数多くあります。その中でも地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ご来店されています。

北海道十勝低温熟成網焼十勝豚料理専門店ゆうたくをご当地グルメ専門店としてプロデュース

「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ます。ぼてぢゅうグループでは、**北海道十勝低温熟成網焼十勝豚料理専門店「ゆうたく」**を、ご当地グルメ専門店として「中核事業領域」に位置するブランドと位置づけています。

池袋と新宿にフラッグシップ店舗を出店

当社では、「十勝豚肉工房ゆうたく」との取り組みを“メニュー導入”(グランツリー武蔵小杉)から始まり、“十勝豚丼専門店”(新宿サブナード)と進化させ、今回はメニューバリエーションも豊富に低温熟成十勝豚を存分に味わっていただける“**北海道十勝低温熟成網焼十勝豚料理専門店**”としてオープン致します。出店場所は、東京都が策定した都内7ヶ所の副都心の中でも最も重要な地域である「3大副都心」で、8路線からなる巨大な鉄道ターミナルである「池袋」の中で、ランドマーク的な位置付けのサンシャインシティ内のアルパ専門店街に店舗を出店致します。

出店先のニーズに柔軟に対応

現在ぼてぢゅうグループでは、店舗の立地特性などに配慮したストアレベルマーケティングを推進しております。「ゆうたく」ブランドに関しましても、出店先のニーズ、施設条件に合わせ、“低温熟成十勝豚料理専門店”としてご当地グルメ十勝豚丼に加え、とんかつ料理、デミとんかつ定食、せいろ蒸し、とんてきなど、豚肉料理のバリエーションも豊富な“**北海道十勝低温熟成網焼十勝豚料理専門店**”として提供方式を変え、フードコート、レストラン業態など立地特性に柔軟に対応しつつ、多くのお客様にご提供をさせて頂きたいと計画しております。

地域の本物を提供することで「地域活性化」に貢献

ぼてぢゅうグループでは「日本全国の本物の味を提供することで、地域の活性化を支援しています」というコンセプトのもとに、地域との連携による事業展開を進めています。こうした活動は当社のCSR事業として位置づけており、また継続的に地域活性化支援を運営するためにCSV(Creating Shared Value=共有価値の創造)という形に進化させ推進しています。

今回のご当地グルメ専門店「ゆうたく」も、このコンセプトに基づき運営をしております。ゆうたく指定の食材を十勝から仕入れ、指定のレシピを守り調理することで、本物の味を忠実に再現しています。また地域指定の食材を仕入れる事で、地域に継続的に収益をもたらす地域活性化の支援を行っています。今後もグループのコンセプトに従い、地域の本物を皆様方にお届けしてまいります。

※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」「ゆうたく」

所在地: <本社>
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目12番9号
東豊エーステートビル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
<営業企画部>
〒153-0051 東京都目黒区東山1丁目6番1号 エスビル6F
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:06-6653-2125

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

●ジーエフサポート株式会社

所在地: <東京事務所>
〒153-0051 東京都目黒区東山1丁目6番1号 エスビル5F
TEL:03-5721-3331 FAX:03-5721-4001

<大阪事務所>
〒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:06-6653-2125

設立: 平成26年11月1日

代表取締役社長: 栗田 英人

事業内容: 外食関連支援サービス

【低温熟成十勝豚専門店「ゆうたく」概要】



豚肉



米



調理

十勝豚
＜健康＞

水と空気の美味しい十勝で育った豚肉の味は雑味のない美味しい肉。生産量が多くないため、十勝でも手に入りづらい希少価値の豚肉

低温熟成
＜旨味＞

低温熟成により限界まで引き出させた旨味と、軟らかさを実現

長野産
こしひかり
＜日本一米＞

きれいな水、澄みきった空気という長野の恵まれた自然環境の中で生産されるお米が「長野米」です。昼と夜の温度差が大きいため、光合成で作られた米のうまみであるでんぷんが効率的にお米に蓄積され、おいしいお米になります。

網焼き
＜旨味凝縮＞

高温網焼きの調理方法により、余分な油を落としつつ、遠赤外線の効果で旨味を内部に閉じ込めて短時間に焼き上げています。

チルド
＜肉質＞

チルドで保存輸送することで、豚肉の繊維をこわさない

部位
＜嗜好＞

お客様の嗜好に合わせた豚肉の部位のバリエーション

■ゆうたくサンシャインシティ池袋店

＜住所＞

〒170-6090
東京都豊島区東池袋3-1-1
サンシャインシティアルパB1F(味の小路内)
池袋駅 徒歩 約 8 分

＜面積＞

21.07 坪

＜席数＞

33 席

＜客単価＞

昼 約880円 夜 約1,500円

＜メニュー＞

十勝豚丼、とんかつ料理、デミとんかつ定食、せいろ蒸し、とんてきなど

＜営業時間＞

11:00～23:00(ラストオーダー22:00)