

創業昭和三十八年

# ちゃんぽん亭

NEWS RELEASE 2016.7.6

近江ちゃんぽん専門店「ちゃんぽん亭総本家」が旗艦店を  
東京・銀座に7月7日グランドオープンします！  
～近江のちゃんぽんをニッポンのちゃんぽんに！～

ドリームフーズ株式会社（本社：滋賀県彦根市幸町 74-1 代表者：山本英柱）は、「ちゃんぽん亭総本家 銀座インズ店（東京都中央区銀座西）」を2016年7月7日（木）にグランドオープンしますのでお知らせします。

## ■滋賀のソウルフードが銀座に初出店！

当店は「麺類をかべ」の屋号で昭和38年に滋賀県彦根市に開業しました。「おいしく健康的な一杯」という想いを込めて開発した「近江ちゃんぽん」が評判となり、2004年からは近江ちゃんぽん専門店「ちゃんぽん亭総本家」に改めて、全国にチェーン展開を進めています。今回の「銀座インズ店」がグループ63店舗目の出店となります。



ちゃんぽん亭総本家 銀座インズ店は、地下鉄丸の内線銀座駅（C-9）出口から徒歩1分のマロニエ通りと外堀通りに面した東京高速道路高架下にある銀座インズ2という商業施設内にあり、飲食店舗が集中している2階の飲食フロアのビルイン店舗です。同じ東京都内において本年6月17日に開店した水道橋店では、女性や中高年を中心に大きく人気を集めており、今回の店舗においても幅広い客層を想定した店づくりを追求しています。客席はカウンターのほかテーブル席もあり全37席と充実。テーブルやカウンター、看板には宮大工が加工した地元滋賀県産の杉の無垢板を使用し、彦根にある創業店の趣を再現した落ち着いた雰囲気のある店づくりとなっています。

## ■究極の黄金だしとたっぷり野菜の「近江ちゃんぽん」はおいしさ大吉！



近江ちゃんぽんは、まろやかであっさり、滋味深く優しいスープがウリです。独自配合の魚節や昆布などの厳選素材を使い、店内で丁寧に炊き出した「究極の黄金だし」。そこに国産生野菜や豚肉などを加えて手鍋で煮込んでしっかり旨みを閉じ込めています。麺にもこだわり、小麦の風味こだわったコシの強い中太の「特製自家製麺」を使用。厳しい衛生基準をクリアした彦根市内の自社製麺工房にて、熟練の職人が毎日製造し店舗へ直送しています。

創業昭和三十八年

# ちゃんぽん亭

## ■おいしい食べ方「お酢のススメ」

近江ちゃんぽんは栄養バランスの良さだけではなく、お酢を加えて食べるという点が健康的だと多くの女性ファンにも喜ばれています。最初に常連客が始め、いつの間にか根付いた独自の店内文化も魅力のひとつです。加えるとスープにコクとまろやかさがプラスされ、さらにおいしくお召し上がりいただけます。



## ■近江ちゃんぽん時代の到来です！

近江ちゃんぽんは、本場の滋賀県で学生やビジネスマンだけでなく女性やファミリー層など、老若男女を問わず万人に愛されるご当地グルメとして広く知られ、袋麺やカップ麺などでも販売される程の人気ぶりです。また、北は北海道、南は広島まで日本各地で話題を集め、新たなちゃんぽん旋風を巻き起こしています。半世紀の歴史を経て、いよいよ近江ちゃんぽん時代の到来です。

## ■「ちゃんぽん酒場」で気軽に一杯

同店は、ランチタイムは近江ちゃんぽんや豚そばなどの単品に加え、半チャーハンやから揚げなどのボリューム満点のセットメニューがあるので、しっかり食べたいビジネスマンやOLさんにおすすめです。

また、ディナータイム（15時以降）は、「呑む・食べる・すする」をキャッチフレーズに、気軽に一杯を楽しめる「ちゃんぽん酒場」の営業を行っております。自家仕込みの鶏から揚げや特製餃子など、こだわりのおつまみメニューは生ビールやハイボールなどのアルコール類との相性抜群です。是非お一人様でもグループでもお気軽にお立ち寄りください。



創業昭和三十八年

# ちゃんぽん亭

## ■店舗概要

店名：ちゃんぽん亭総本家 銀座インズ店

営業時間：午前 11 時～午後 23 時

所在地：東京都中央区銀座西 2 丁目 2 番地先 銀座インズ 2 2 階

開店日：2016 年 7 月 7 日（木）午前 11 時

席数：37 席（カウンター、テーブル）

駐車場：なし

## ■WEB

- ・公式ホームページ：<http://www.chanponte.com>
- ・公式フェイスブックページ：<https://www.facebook.com/chanponte>
- ・公式ツイッター：<https://twitter.com/chanponte>

## ■本件に関するお問い合わせ先

- ・企業名：ドリームフーズ株式会社
- ・担当者名：山崎利明
- ・連絡先：0749-26-9131
- ・E-mail：[yamazaki\\_toshiaki@dreamfoods.co.jp](mailto:yamazaki_toshiaki@dreamfoods.co.jp)