

大きな鉄の釜で炊きあげた“おいしいご飯”が主役 !!

懐かしくて新しい、落ち着いた雰囲気の中で、こだわりのご飯とおかずをお楽しみいただける

「大かまど飯 寅福 名古屋松坂屋店」

2006年10月25日(水)

松坂屋名古屋本店北館地下1階にオープン !!

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、大きな鉄釜で炊きあげたこだわりのご飯をお楽しみいただける“大人のためのご飯や”、「大かまど飯 寅福(とらふく) 名古屋松坂屋店」を2006年10月25日(水)にオープンいたします。松坂屋名古屋店のリニューアルに伴い、北館地下1階飲食フロアの核テナントとして出店することとなりました。名古屋エリアでは、JRセントラルタワーズ店に次ぐ2店舗目となります。

「大かまど飯 寅福」は、「昭和の初め、白いご飯が貴重だった時代に、母親なら誰でも子供にお腹いっぱい食べさせたいと思っていた“おいしいご飯”」を、今の時代に生きる多忙な大人たちに提供したいという想いから誕生した「ご飯や」です。

2000年に東京・青山に初出店後、大きな釜で炊きあげた「ご飯」の本当のおいしさ、奥深い味わいに大変好評をいただき、リピーターの方々にも多くお越しいただいています。現在では、首都圏に計3店、名古屋エリアに1店、アメリカに1店を展開しており、“おいしいご飯”をメインコンセプトに据えた外食事業の先駆けとしてのポジションを確立しています。今回の名古屋松坂屋店は「大かまど飯 寅福」として6店目の出店となります。

「大かまど飯 寅福」の最大の特徴は、頑固な職人のようなこだわりで炊きあげる「ご飯」そのものです。店内には、お客様から見えるところに3基の大きな鉄の釜と石のかまどを配し、米の産地や作り手、とぎ方、炊き方、蒸らし方、火加減など全てにこだわって毎日ご飯を炊きあげます。

毎日食べても食べ飽きない“本当においしいご飯”と“料理の基本を大切に、ご飯によく合うおいしいおかず”を、お客様一人ひとりを大切にサービスとともに提供しています。

松坂屋名古屋店の内装は、昔の家屋を今の時代にあわせてモダンにアレンジした“どこか懐かしくて新しい”雰囲気となっており、百貨店の中にもありながらも気軽に入れる雰囲気を演出しています。松坂屋にショッピングにいらっしゃる女性やご家族連れ、サラリーマンやOLの方々などに幅広くご利用いただきたいと考えています。

*

当社は、“味最優先主義”を理念に掲げ、常に時代の半歩先の提案をしていくことを開発コンセプトとして取り組み、宅配ピザ NO.1 の「PIZZA-LA」をはじめ、様々な外食事業を推進しています。

“ご飯”をメインコンセプトに、居酒屋と割烹の中間に位置する“和”業態である「大かまど飯 寅福」は、日本人にとって普遍的なおいしいご飯を提供する店として、今後もお客様のニーズを捉えた出店を図っていく予定です。

また、宅配ピザやすべての外食事業において、本当のおいしさを追求することで、豊かな食文化の創造に貢献していきたいと考えています。

*

【 店名の由来 】

「大かまど飯 寅福」は、老舗感が漂いながらも新しさを感じられる「ご飯や」です。お客様に“老舗感”を感じていただけるよう、下記のようなストーリーを設定し、そこから店名を決定しました。

「下町、浅草生まれの白い割烹着の似合う、“寅”という名の働き者の母は、昭和 30 年、おいしいご飯とおいしいおかずを出す「ご飯や」を始めた。悲しいときもご飯を食べれば元気になれるし、うれしいときはもっと嬉しくなる。「ご飯は幸福の素」という母の口癖とあわせて、店の名前は「大かまど飯 寅福」だった。そして平成 12 年、息子の“寅二”が、母の意志を受け継ぎ、「大かまど飯 寅福」の二代目となった。」

【 母、“寅”のこだわり五か条 】

- 一、 おいしいご飯はかまどで炊く
- 二、 基本に忠実であれ
- 三、 清潔第一
- 四、 いただきますとごちそうさま
- 五、 お客様は家族と同じ

「大かまど飯 寅福 名古屋松坂屋店」の特徴

大きな鉄の釜と石のかまどで炊きあげたこだわりの「ご飯」

店内には、直径約 60 センチ、高さ1メートルの大きな鉄の釜と石のかまどを3基、お客様から見えるところに配し、炊き立ての“ご飯”を提供していきます。米の産地にもこだわり、新潟県長岡産コシヒカリを毎日精米し、直送で取り寄せています。また、常に一番おいしい状態でお客様に提供するために、手間暇を惜しまず、季節や温度にあわせてとぎ方、炊き方、蒸らし方、火加減なども調節しています。

鐘の音で「ご飯」の炊きあがりをお知らせする楽しい演出

常に、お客様に炊き立てを提供できるよう、“ご飯”は約 30 分～1 時間に1回炊きあがるようにオペレーションしています。“ご飯”が炊きあがったことにお客様に鐘の音でお知らせするという楽しい演出もしています。

「ご飯」にあう、素材の良さを活かしたおいしいおかず

奇をてらうことなく、料理の基本に忠実につくりあげた、“ご飯”と相性の良いおかずを、素材のおいしさが際立つよう、あえてシンプルに盛りつけて提供します。冷凍物は一切使わず、その日に仕入れた厳選された旬の素材を使い、すべて店内で手作りしています。

昔の家屋をモダンにアレンジした、老舗感のあるどこか懐かしさの漂う店内

店内は、「割烹着を着た昔の日本のお母さんがご飯を炊いていそうな昔の家屋」のイメージを生かしながら、今の“時代性”にあわせて、モダンでスッキリとした新しいタイプの和みの空間となっています。カウンター席やテーブル席、掘り炬燵のあるお座敷や個室もご用意しています。

いつでも気軽に楽しめるお手頃な値段

料理は一品 450 円～と、本当においしい「ご飯」を食べに、気軽にお立ち寄りいただけるお手頃な値段となっています。

「大かまど飯 寅福 名古屋松坂屋店」のメニュー構成

「大かまど飯 寅福名古屋松坂屋店」では、“昔ながらの本当においしいご飯”と“シンプルでおいしいおかず”を多彩なメニューで提供していきます。常に旬の素材を提供するためにグランドメニューは月替わりとし、さらに日替わりメニューもご用意していきます。またランチタイムには定食メニューを提供していきます。

< 大かまど飯 >

・大かまどの炊きたてごはん	260 円	
・ごはんセット(ご飯、味噌汁、お新香、小鉢)	740 円	
・大かまど飯のおにぎり(鮭・梅・昆布・葉唐辛子・明太子)	270 円	
・じゃこめし 陶板焼き	1,050 円	
・季節素材のお味噌汁	300 円～	他

< 鮮魚 >

・本日の鮮魚	1,050 円～	
・生まぐろ	1,470 円	
・お刺身 三点盛り	1,580 円	他

< 寅福の定番 >

・きざみ野菜たっぷり寅福サラダ	890 円	
・キャベツたっぷり寅福コロッケ	790 円	
・温々ふっくら玉子焼き	840 円	
・黒豚のやわらか角煮(煮卵付)	980 円	他

< 備長炭火焼き >

・銀だらの西京焼き	980 円	
・旬の有機野菜焼き	950 円	他

< 月替わりのおすすめ >

・サケのハラス炭火焼き	850 円	
・地鶏とたっぷり野菜の寅福汁	980 円	
・三陸直送 かきフライ	980 円	他

「大かまど飯 寅福」概要

所在地	〒460-8430 名古屋市中区栄 3-16-1 北館地下 1 階 TEL / 未定
営業時間	11:00 ~ 22:30
オープン日	2006 年 10 月 25 日 (水)
席 数	68 席
店舗面積	59.9 坪
目標月商	1,400 万円

マスコミの方のお問い合わせ先

株式会社パラフ（広報代理） 秋葉

〒102-0084 東京都千代田区二番町 2 番地平田ビル 4F
TEL / 03-3556-7110 FAX / 03-3556-7177