



本場讃岐 讃岐うどん
宮武讃岐製麺所



2008年4月吉日
株式会社フォーシーズ

家族連れから年配の方まで本格的なおいしさを気軽に !!

讃岐うどん専門店「宮武讃岐製麺所 三井アウトレットパーク入間店」

生パスタ専門店「TO THE HERBS 三井アウトレットパーク入間店」

大型ショッピングモール「三井アウトレットパーク入間」フードコート内

2008年4月10日(木)オープン !!

讃岐うどんの老舗“宮武讃岐製麺所”独自の麺と出汁を使用

厳選したデュラム小麦とこだわりの塩を使った生パスタを店内で毎日手造り

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、讃岐うどん専門店「宮武讃岐製麺所 三井アウトレットパーク入間店」と自家製熟成生パスタを使用した生パスタ専門店「TO THE HERBS 三井アウトレットパーク入間店」を2008年4月10日(木)にオープンします。埼玉県入間市に新しくオープンする関東最大級の大型ショッピングアウトレットモール「三井アウトレットパーク入間」内の客席数約650席の11店舗から成るフードコートへの出店で、うどん専門店の展開は当社の新しい試みとなります。

「宮武讃岐製麺所 三井アウトレットパーク入間店」は、うどんの本場讃岐地方の老舗“宮武讃岐製麺所”との提携によるもので、当社が同製麺所名を店名に採用し展開するうどん専門店の1号店です。

同店は、オープンキッチンとなっており、“宮武讃岐製麺所”より直送された生地を、店舗で鍛えて製麺しています。製麺から大釜での茹で上げ、冷水での冷やし、盛り付けまでの調理工程を全て見ることができます。うどん生地は、“宮武讃岐製麺所”の職人が厳選した小麦を使用し、独自の製麺技術によるコシの強い本場の讃岐うどんのおいしさを再現します。出汁は、瀬戸内海で取れたカタクチイワシから作られる高品質のいりこを贅沢に使用しており、麺のおいしさを引き立てるとともに最後の1滴まで満足のできる1杯に仕上げています。また、うどんと合わせてご注文いただけるご飯物や天ぷらなどは、おいしいご飯を提供する和食料理店「大かまど飯 寅福」や天ぷら専門店「天あさ」など当社が運営する既存業態で培った技術を活かしたこだわりのメニューを提供します。幅広い層のお客様に気軽に本格的な讃岐うどんのおいしさをお楽しみいただきたいと思います。

「TO THE HERBS 三井アウトレットパーク入間店」は、ピザ&パスタ専門店「TO THE HERBS」のノウハウを活用した生パスタ専門店です。麺は、甘味とコクのあるデュラム小麦と沖縄糸満沖合い2000mから取水した海水のみで造られるミネラル豊富な塩を使用し、保存料・着色料など無添加で、コシとコクのある新しい食感の生パスタを毎日店内で丁寧に手造りします。ソースは、1994年の開業以来の独自性と時代のニーズに合わせ進化・改良を続けてきた「TO THE HERBS」ならではのおいしさです。「博多明太子とのり

の和風パスタ」(680 円)や「豚ばらのソテーと小松菜の味噌クリーム仕立て」(680 円)など年配の方にも親しみやすい和風味のメニューも多く取り込んだ品揃えとフードコートに相応しいスピード感で、本格パスタを提供します。

また、デザートには人気の高いクレープをご用意しております。クレープは 38 種類のフレーバーを揃え、生地には、食物繊維豊富なライ麦をブレンドし、特選バターやこだわりの産地指定のたまごを使用しており、お客様の目の前で一枚一枚丁寧に焼き上げます。最後に特製の焦がしバターを加えることで、香ばしく仕上げています。

＊

当社は「こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に！！」という経営理念のもと、中核事業である宅配ピザチェーン「PIZZA-LA」をはじめとし、ピザ&パスタの専門店「TO THE HERBS」、グルメバーガー&サンドウィッチレストラン「KUA 'AINA」、昨年11月に発行された「ミシュランガイド東京 2008」で星を獲得した高級会席料理店「ぎんざ 有季銚」やフレンチレストラン「ジョエル・ロブション」など現在 27 の業態を展開しています。

フードコート出店を機に新しく展開する讃岐うどん専門店「宮武讃岐製麺所」は、“宮武讃岐製麺所”の麺の品質、茹で方、設備など本場ならではのこだわりや高品質な商品提供のノウハウと、当社の外食事業分野における人材教育・店舗オペレーション・食材調達ノウハウと組み合わせることで、多店舗展開を視野に入れており、フードコート型とレストラン型の両方での展開を検討しています。2008 年 5 月 22 日(木)には、「ららぽーと TOKYO-BAY」へレストラン型での 2 号店出店が決定しています。

当社は外食事業において、“安心・安全”はもちろんのこと、さらに“本物志向”、“健康志向”に敏感な世代や今後増加し続ける高齢者のニーズに対応できる業態開発を積極的に進めてまいります。



【宮武讃岐製麺所 三井アウトレットパーク入間店】



【TO THE HERBS 三井アウトレットパーク入間店】

メニュー例

< 宮武讃岐製麺所 >

うどん

- | | | | |
|------------|-----------------|-------|-----------------|
| ・ 肉うどん | 小 520 円、大 620 円 | ・ 生醤油 | 小 290 円、大 390 円 |
| ・ 和風カレーうどん | 小 490 円、大 590 円 | ・ 釜玉 | 小 340 円、大 440 円 |
| ・ あつあつ | 小 290 円、大 390 円 | ・ 釜揚げ | 小 340 円、大 440 円 |
| ・ ひやひや | 小 290 円、大 390 円 | | |

…他

ご飯物

- | | | | |
|------------------|---------|--|--|
| ・ 肉丼 | 480 円 | | |
| ・ カレー丼 | 380 円 | | |
| ・ おにぎり(梅、昆布、明太子) | 各 120 円 | | |
- …他

天ぷら、その他

- | | | | |
|---------|-------|--------|----------|
| ・ 赤天 | 120 円 | ・ ゲソ天 | 170 円 |
| ・ なす | 130 円 | ・ かき揚げ | 200 円 |
| ・ ちくわ天 | 150 円 | ・ 海老天 | 200 円 |
| ・ 半熟玉子天 | 150 円 | | |
| ・ かしわ天 | 170 円 | ・ きつね | 1 枚 70 円 |

< TO THE HERBS >

パスタ

- | | |
|------------------------------|-------|
| ・ 完熟トマトとベーコンのトマトソース | 650 円 |
| ・ 博多明太子とのりの和風パスタ | 680 円 |
| ・ 豚ばらのソテーと小松菜の味噌クリーム仕立て | 680 円 |
| ・ たらことのりの和風パスタ | 630 円 |
| ・ サーモンといくらの北海道塩バター | 730 円 |
| ・ ミートソース | 650 円 |
| ・ 小柱とほうれん草とエリンギのバター醤油ペペロンチーノ | 750 円 |
| ・ 温泉たまごとベーコンのカルボナーラ | 780 円 |

クレープ

- | | |
|------------------------------|-------|
| ・ 塩バターキャラメル | 300 円 |
| ・ 黒蜜きな粉アイス | 350 円 |
| ・ ストロベリーカスタード | 400 円 |
| ・ チョコアーモンドカスタード生クリームバナナスペシャル | 500 円 |
| ・ ダブルマンゴーアイス生クリームスペシャル | 500 円 |

…他

店舗概要

宮武讃岐製麺所 三井アウトレットパーク入間店

所在地 埼玉県入間市宮寺字 3169 番地

TEL 04-2902-5260

営業時間 10:30～21:00

定休日 無休

面積 9.5 坪

オープン日 2008 年 4 月 10 日(木)

目標月商 700 万円

TO THE HERBS 三井アウトレットパーク入間店

所在地 埼玉県入間市宮寺字 3169 番地

TEL 04-2902-5259

営業時間 10:30～21:00

定休日 無休

面積 9.5 坪

オープン日 2008 年 4 月 10 日(木)

目標月商 350 万円

マスコミの方のお問い合わせ先

株式会社フォーシーズ マーケティング本部 宣伝企画部

〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 全葉連ビル7F

TEL 03-3409-6057(直通) FAX 03-5466-7239