



2008年3月吉日
株式会社フォーシーズ

大阪名物「串かつ」、「どて焼き」の本場のおいしさを東京で !!

(株)フォーシーズ新業態

串かつ居酒屋 「串かつ でんがな」

東京・渋谷に4月17日(木)オープン !!

衣・ソース・揚げ油にこだわった串かつを本場大阪価格で提供 !!

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、串かつ居酒屋「串かつ でんがな」を2008年4月17日(木)、東京・渋谷にオープンします。串かつ業態の展開は初めての試みであり、渋谷店は第1号店となります。

串かつは大阪では半世紀以上前より庶民に親しまれ、たこ焼きやお好み焼きと並び、大阪の食文化の代表格です。本場大阪では、約200軒以上の店舗が軒を連ねる街もあり、地域に根付いています。近年、東京においても串かつ店が増加傾向にあり、幅広い層の方からの人気を集めています。串は本場大阪と同様1本から注文でき、酒肴としての気軽さや種類を選べる楽しさが受け入れられていると考えています。当社では、今回の出店にあたり、長年大阪で親しまれてきた串かつの味を独自のこだわりやおいしさで再現し、女性のお客様にも利用しやすい空間で提供します。

「串かつ でんがな」の料理は、串かつ(1本120円~)を中心とし、串に刺した牛すじを白味噌ベースのタレで煮込んだ「どて焼き」(1本140円)など伝統的な大阪の名物料理、その他一品料理(380円均一)などをご用意しています。

串かつは、素材だけではなく、衣・ソース・揚げ油全てにこだわっています。衣の粉は、小麦粉に山芋をブレンドしたものを使用し、揚げ油を吸いすぎないように独自に開発したパン粉をつけ、外側はサクッと、中はモチットとした食感に仕上げています。揚げ油は、様々な串かつの種類をお楽しみいただけるよう、軽く、もたれず食材のおいしさを引き立てる厳選したオランダ産の高級ラードを使用しています。ソースは、独自の比率で調味料などをブレンドした、さっぱりとしながらもコクのある自家製ソースです。具材の種類は、野菜種も含め常時約20種類(1本120円)、当社の和食業態「大かまど飯 寅福」で提供している秋田こまち豚を使用した「秋田こまち豚バラ串かつ」(180円)や新鮮な海老を使用した「エビフライ」(220円)をご用意しています。本場大阪の串かつ店と同様に「ソースは二度づけ禁止」となっています。

ドリンクメニューは、ビールの他に、串かつに合わせて新しく開発した辛口サワー「なにわシリーズ」(ゴールド、シルバー、レッドの3種)を提供します。

また、お昼の時間帯においては串かつ店の雰囲気を楽しんでいただけるよう3種類のセットメニューを850円でご用意しています。

店内は、女性のお客さまも気軽に落ち着いて利用していただくために、18席のカウンター席を設置しています。注文した素材が目の前で揚げられ、熱々の状態で提供されます。立ち飲みスタイルに対応するスタンディングテーブルも設けています。来店されたお客さまの活力が湧くような活気溢れる店舗づくりを目指します。

30歳前後～50歳代までの都心で働く男性・女性を想定顧客としており、渋谷駅に近い立地でもあるため、仕事帰りなどに仲間同士で気軽にコミュニケーションをとっていただく場として、本場大阪名物の串かつを食べられるお店としてお楽しみいただきたいと考えています。

*

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26の業態を展開しています。また今年4月10日には讃岐うどんの老舗「宮武讃岐製麺所」と提携して今後展開するうどん業態の1号店を「三井アウトレットパーク入間」(東京・入間)にオープンします。

今回の「串かつ でんがな」は既存業態で培った食材調達力・商品開発力・オペレーションノウハウなどを活かしたフランチャイズ商品としてのパッケージ化も検討しております。

今後も個々の業態の顧客層は明確にしながら、宅配・外食事業全体において多くのお客さまへ“こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に！！”を提案していくことによって、日本の食文化の創造に貢献していきたいと考えています。



【串かつ でんがな 渋谷店 外観スケッチ】

メニュー例

串かつ

<1本 120円>

- ・ 牛串
- ・ 鶏串
- ・ ちくわ
- ・ ハム
- ・ うずらの卵
- ・ きす
- ・ いか
- ・ 帆立
- ・ ウインナー
- ・ しいたけ
- ・ たまねぎ
- ・ じゃがいも
- ・ れんこん
- ・ ヤングコーン
- ・ アスパラ
- ・ ししとう
- ・ なすび
- ・ チーズ
- ・ 紅しょうが
- ・ 自家製コロッケ

<1本 180円>

- ・ 秋田こまち豚バラ

<1本 220円>

- ・ エビフライ

名物どて焼き

- ・ 大阪なにわ名物 どて焼き 140円
- ・ どて玉子 120円

〆の一品

- ・ 牛肉吸い 480円
- ・ じゃこ生姜飯 380円

一品料理

<380円>

- ・ すじボン
- ・ とろとろ煮豚
- ・ 牛肉吸い出し巻き
- ・ 鶏南蛮
- …他

「串かつ でんがな」店舗概要

所在地	〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-22-10 タキザワビル 1F
TEL	03-5468-2600
営業時間	11:30～23:30(23:00L.O.) *ランチラストオーダーは15:00となります。
定休日	無休
席数	カウンター18席、スタンディング用テーブル3卓
面積	16坪
オープン日	2008年4月17日(木)
目標月商	600万円

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