



本場香川 讃岐うどん
宮武讃岐製麺所

FOUR SEEDS
CORPORATION

2008年5月吉日
株式会社フォーシーズ

- (株)フォーシーズ 新店オープン情報 -
「KUA `AINA(クア・アイナ) ららぽーとTOKYO-BAY 店」
「宮武讃岐製麺所 ららぽーとTOKYO-BAY 店」
大型商業施設「ららぽーとTOKYO-BAY 店」3階飲食ゾーン
2008年5月22日(木)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、ハワイアンテイストのグルメバーガー & サンドウィッチレストラン「KUA `AINA(クア・アイナ) ららぽーと TOKYO-BAY 店」と讃岐うどん専門店「宮武讃岐製麺所 ららぽーと TOKYO-BAY 店」を2008年5月22日(木)、三井不動産が運営する大型商業施設「ららぽーと TOKYO-BAY」(千葉・船橋)の3階飲食ゾーンへオープンします。「KUA `AINA」は国内13店舗目、「宮武讃岐製麺所」は2店舗目の展開となります。

「KUA `AINA」は、ハワイ、オアフ島のノースショア、ハレイワに本店を構えるグルメバーガー & サンドウィッチレストランです。世界的な有名レストランガイド「ザガットサーヴェイ」においてハンバーガー部門 No.1に輝くなど、「KUA `AINA」はいまや世界的な“ブランド”となっています。

今回の「KUA `AINA ららぽーと TOKYO-BAY 店」では、メニューは従来通りボリューム感と本格的な味わいを提供します。さらに、店舗デザインは開放感に溢れており、入り口にはハワイのビーチなどで使われる赤い監視台を設置し、店舗の右側はハワイのビーチを、左側は1975年にオープンした旧ハレイワ本店をイメージしています。本格的なこだわりのおいしさを開放感とハワイの雰囲気溢れる空間においてお楽しみいただきたいと思います。

「宮武讃岐製麺所 ららぽーと TOKYO-BAY 店」は、うどんの本場讃岐地方の老舗“宮武讃岐製麺所”との提携により展開するうどん専門店です。今回の2号店はレストランタイプの形態での出店となります。

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る製麺、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杯に仕上げられています。

＊

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 29 の業態を展開しています。

「KUA`AINA」は、1997年に東京・青山に日本での第1号店をオープンし、日本における“グルメバーガー”の先駆的な存在として現在でも変わらず多くのお客様から絶大なご支持をいただいています。現在では、丸ビル店、ディズニーランドに隣接する商業施設内のイクスピアリ店、鎌倉店、横浜ベイクォーター店、大阪のなんばパークス店など計 12 店舗で展開しており、子どもから大人までファン層を着実に拡大しています。2005年に設立した「KUA`AINA」など当社のカジュアル業態を運営・展開する株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS(フォーシーズ・フーズ・エクスプレス)(本社:東京都港区南青山 社長:齊藤竜太郎)の運営により、今年さらに出店を拡大していきます。現在、今秋に埼玉県・越谷と千葉県・柏への2店舗の出店を予定しています。

「宮武讃岐製麺所」は、讃岐の老舗“宮武讃岐製麺所”との提携によるこだわりのうどんを提供することはもちろんのこと、ご飯物や天ぷらにもこだわっています。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」など既存業態で培った技術によるこだわりのメニューを提供しており、多業態を展開する当社ならではの強みを活かしています。

当社は外食事業において、今後も“安心・安全”はもちろんのこと、さらに“本物志向”の強いお客様ニーズに対応できる業態開発をグループ会社や外部と連携し積極的に進めるとともに、多くのお客様へ当社独自のこだわりのおいしさを提供するため邁進してまいります。



【KUA`AINA ららぽーとTOKYO-BAY店】



【宮武讃岐製麺所 ららぽーとTOKYO-BAY店】

店舗の特徴

< KUA `AINA >

ハワイの雰囲気満点に“こだわりの味”が楽しめる

「KUA `AINA」の名はハワイ全島にその名前が知れ渡っており、さらには日本人観光客の間でも話題のグルメバーガー & サンドウィッチ・レストランです。品質にこだわった手作りのおいしさを日本のお客様に提供します。店内はハワイアンムードに溢れており、陽気なスタッフがハワイアンホスピタリティでお客様をお迎えします。

どなたにもご満足いただけるボリュームと味

「KUA `AINA」のハンバーガーとサンドウィッチは新鮮野菜をたっぷり使い、秘伝のスパイスをふりかけ、パティは特製の溶岩石のグリルで焼き上げています。食材と調理法には徹底的なこだわりを持っています。人気のアボカドバーガーは、厳選されたフレッシュなアボカドを1/2個使用しており、他には真似のできないおいしさを提供しています。

お客様のお好みで最上級100%ビーフパティのサイズが選べる

パティは、最上級のビーフ 100%を使用しており、ボリュームたっぷりのパティは、一度食べると忘れられないおいしさです。パティのサイズは1/2ポンド(約230g)と1/3ポンド(約150g)をご用意しています。

お客様のお好みでパン・チーズの種類が選べる

KUA `AINA では、3種類のパンをご用意しています。お客様のお好みでお好きなパンをお選びいただけます。(カイザーロール / 全粒粉 / ライ麦)

さらに、チーズの入った商品をお選びのお客様には5種類のチーズからお好きなチーズをお選びいただけます。(チェダー / アメリカン / プロボローネ / スイス / モントレージャック)

< 宮武讃岐製麺所 >

讃岐“宮武讃岐製麺所”からの直送され、店内で製麺される麺

おいしいうどんにとって一番大切な原料である小麦粉は“宮武讃岐製麺所”の職人が厳選したものです。讃岐より直送されたうどん生地を、店内で鍛え製麺することにより、コシが強い本場讃岐の麺が出来上がります。

麺を茹で上げる大釜

麺を茹で上げるのは名物の大釜です。茹でた後に一度冷水で締めることにより、コシの強い麺に仕上がります。

最後の一滴まで飲み干したくなるこだわりの出汁

瀬戸内海で取れたカタクチイワシから出来た高品質のいりこを贅沢に使った極上の出汁をかけて提供します。

こだわりは全てのメニューに

カレーうどんに使用するカレーはお子様も食べやすいよう辛さを控えめにしながらも、こだわりの出汁や煮込みにより、コクがあり、やみつきになる味わいです。相性の良い天ぷらはリーズナブルでありながらも高いクオリティの商品を提供致します。丼ものやおにぎりなど定番メニューもご用意しております。

メニュー例

< KUA `AINA >

ハンバーガー

・ ハンバーガー	1/3LB(ポンド) 850 円	1/2LB(ポンド)	1050 円
・ チーズバーガー	1/3LB(ポンド) 970 円	1/2LB(ポンド)	1170 円
・ アボカドバーガー	1/3LB(ポンド) 1080 円	1/2LB(ポンド)	1280 円

…他

サンドウィッチ

・ マヒマヒ	980 円	・ アボカド	720 円
・ テリチキン	850 円	・ ベーコン・レタス・トマト&アボカド	1050 円

…他

ハンバーガー、サンドイッチともチーズ(120 円)、ベーコン(230 円)、アボカド(230 円)、パイナップル(100 円)、ピクルス(120 円)をトッピングできます。

上記以外に、サイドメニュー、サラダ、デザート、ドリンク各種も取り揃えています。

< 宮武讃岐製麺所 >

うどん

・ 肉うどん	小 520 円、大 620 円	・ ひやひや	小 330 円、大 430 円
・ カレーうどん	小 490 円、大 590 円	・ 釜玉	小 340 円、大 440 円

…他

ご飯物

・ 牛丼	480 円
・ カレー丼	380 円

…他

天ぷら、その他

・ えび天ぷら(赤天)	120 円
・ 半熟玉子天	150 円
・ さつま芋	150 円
・ ゲソ天	170 円
・ 肉天	170 円
・ かき揚げ	200 円
・ 海老天	200 円
・ きつね	1 枚 60 円

…他

店舗概要

KUA`AINA ららぽーとTOKYO-BAY店

所在地 〒273-0012 千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーとTOKYO-BAY3階
TEL 047-421-7321
営業時間 平日 11:00-22:30(L.O22:00)、土日祝 11:00-23:00(L.O22:30)
定休日 ららぽーとに準ず
面積 47 坪
席数 83 席
オープン日 2008年5月22日(木)
目標月商 1450万円

宮武讃岐製麺所 ららぽーとTOKYO-BAY店

所在地 〒273-0012 千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーとTOKYO-BAY3階
TEL 047-421-7309
営業時間 平日 11:00~22:30(L.O21:30)、土日祝 11:00~23:00(L.O22:00)
定休日 ららぽーとに準ず
面積 41 坪
席数 66 席
オープン日 2008年5月22日(木)
目標月商 1000万円

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