



KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

ラーメン どうとんぼり神座 (かむくら)

<新業態【神座飲茶楼】展開のお知らせ>

9/20から東京駅グランルーフ内に新規オープン

ラーメンレストランチェーンを展開する「どうとんぼり 神座 (かむくら)」(株式会社理想実業 本社：奈良県北葛城郡 代表取締役 布施正人)は、9月20日(金)東京駅構内に新設される話題の商業エリア、東京駅グランルーフ内に「神座飲茶楼 (かむくらやむちゃろう)」をオープン致しますので、ご報告致します。神座飲茶楼はオリジナル点心料理を中心とした、神座初の飲茶業態です。ぜひ、この機会に神座が生み出す新しい点心の味にご期待ください。

【注目エリア・東京駅グランルーフに「神座飲茶楼」を新展開】



東京駅グランルーフは、東京駅に直結した新しい商業エリアで、各メディアから大変注目を浴びています。そこに、どうとんぼり神座が手掛ける新業態「神座飲茶楼 かむくらやむちゃろう」がオープンします。神座初となる飲茶業態は、このグランルーフが初展開、初出店となります。さまざまな人が行き交う東京駅で、老若男女問わず満足してもらえ、神座の新たな味が名物となるよう、新業態展開にも尽力してまいります。

《店舗情報》

店舗名：神座飲茶楼 かむくらやむちゃろう 東京駅グランルーフ店

住所：東京都千代田区丸の内一丁目9番1号

TEL：03-6256-0377 (店舗直通)

営業時間：10:00～23:00 (22:30ラストオーダー) ※年中無休

店舗形態：イートイン/可 (16.5坪25席) テイクアウト/可

<次項へ続く>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

(株)理想実業「どうとんぼり神座(かむくら)」広報事務局 広報担当：大川・小泉
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp

【新業態「神座飲茶楼 かむくらちゃむちゃろう」とは？】



1986年創業の人気ラーメン店「どうとんぼり神座」が展開する新しい飲茶のお店です。昼は秘伝の神座ラーメン・種類豊富な点心とライスボールのお得なランチセット、夜はカジュアルな飲茶料理で気軽にお酒が楽しめます。点心は本場である中国直伝の技を受け継いだ点心師が、丁寧に手作りし、本場の味をお客様に届けます。毎日どんな時間に来ても飽きない、神座こだわりの新しい飲茶のスタイルを提案します。

【スタンダードな飲茶からオリジナル点心までを提供】

神座飲茶楼はベーシックな飲茶料理はもちろん、ここでしか味わえないオリジナリティ溢れたメニューを提供します。



【プレミアム弁当 1,500円(税込)】
神座の味と技をぎゅっと凝縮した、バラエティ豊かでボリューム感溢れる弁当。様々な味が楽しめる、テイクアウトの一押しメニューです。



【小籠包 420円 3個入り(税込)】
神座秘伝のスープで作った小籠包。小籠包を頬張れば、肉汁とスープの旨味が口いっぱい広がります。ひとつひとつ手作りでお届けします。



【海老蒸し餃子 330円3個入り(税込)】
【海老蒸しシノ餃子 390円3個入り(税込)】
飲茶では作るのが最も難しい海老蒸し餃子。もっちり感そのままに薄くのばした皮に、ぷりっとした海老を包んで手作りでお届けします。

【本場の点心師が、40年の卓越した技で作る本格点心】



神座飲茶楼の点心師は、40年以上の点心料理の経験をもつ本場中国の点心師です。熟練の卓越した技で点心を提供します。

<神座飲茶楼の本場の点心師、ライメイについて>

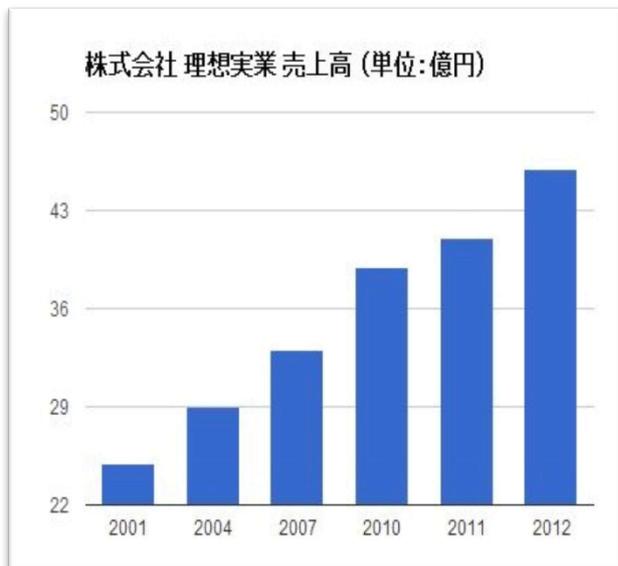
15才から修行を始め、点心師になる。徐々に頭角をあらわし、中国広東の五つ星ホテルの点心料理長にまで登りつめる。1990年来日。日調辻学園に特別講師として迎えられ、日本人点心師の育成も積極的に行う。その後、某大手ドーナツチェーンの飲茶メニューの開発担当責任者に抜擢され、たった一人で日本人向け飲茶メニューのラインナップを考案し、大ヒットさせる。現在は、神座飲茶楼の点心師・飲茶の責任者として、新たな自家製飲茶の開発に挑む。小籠包などはすべて手作り。

<次項へ続く>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

株式会社理想実業「どうとんぼり神座(かむくら)」広報事務局 広報担当：大川・小泉
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp

【飲食業界不況のなか 急成長を続ける神座】



どうとんぼり神座は、毎年成長を続けています。毎日食べても飽きない味の追求、女性でも来店しやすい店舗開発など、神座独自のビジネス戦略の結果、今年度の売上は約50億円に達する見込みです。今後の店舗展開に関しては、国内のみならず海外にも展開を予定しています。世界のお客様に向け、「3度食べたならやめられない」神座の味をこれから広く提供していきます。



◀フレンチシェフから一念発起し、神座の礎を築いた理想実業代表の布施正人。

どうとんぼり神座 (かむくら) とは

フレンチレストランのオーナーシェフをしていた布施正人(代表取締役社長)が一念発起し、スープを一年半研究した末に開いたラーメン店です。創業は1986年。創業当時から「おいしいラーメン」は神座の看板メニューです。フレンチでの経験を活かし開発した、門外不出の神座秘伝スープの美味しさが引き立つように、麺の上には白菜というシンプルなラーメンにしています。この「おいしいラーメン」の人気により、大阪・道頓堀に4坪9席からスタートした店は、1日500杯以上を売上げるまでに成長しました。現在は、東京・関西を中心に27店舗を展開します。



【看板メニュー/おいしいラーメン 530円】
※価格は販売エリアにて異なります

【株式会社理想実業 会社概要】

会社名: 株式会社 理想実業
所在地: 奈良県北葛城郡広陵町安倍453-7
代表取締役: 布施正人
運営ブランド: 「どうとんぼり 神座(かむくら)」「チャーハンキッチン」「ギョウザキッチン」「OKINI★」
「神座飲茶楼(かむくらやむちゃろう)」



KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

(株)理想実業「どうとんぼり神座(かむくら)」広報事務局 広報担当: 大川・小泉
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp