



KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

ラーメン どうとんぼり神座 (かむくら)

本格飲茶を味わえる『神座飲茶楼』2号店 2月18日 (火) アトレ恵比寿店リニューアルオープン

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、2月18日(火)から「KAMUKURA DiNiNG アトレ恵比寿店」の『ギョウザキッチン』を飲茶・点心が中心の『神座飲茶楼 (かむくらやむちゃろう)』へと業態変更いたします。

【女性に好評の「アトレ恵比寿店」で、本格飲茶メニューを新展開】



2月18日(火)より、アトレ恵比寿店のギョウザキッチンは、香港の点心職人による本格飲茶をお楽しみいただける『神座飲茶楼』へと生まれ変わります。「本格的な味をリーズナブルな価格で味わえる」とご好評をいただいている「東京駅グランルーフ店」に続く『神座飲茶楼』2号店です。餃子など、従来からのコアメニューはそのままに、点心メニューが加わることで、より豊富なバリエーションとなります。女性向け、ビジネスマン向け、ファミリー向けなど、曜日や時間帯によって変わる飽きさせないメニュー展開で、すべてのお客さまに満足いただくことを目指します。

《店舗情報》

店舗名：神座飲茶楼 かむくらやむちゃろう アトレ恵比寿店
住所：東京都渋谷区恵比寿南1-5-5 atre恵比寿2F
TEL：03-6450-3748 (店舗直通)
営業時間：10:00～翌1:00 ※年中無休
店舗形態：イートイン/可 テイクアウト/可

＜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：福島・小泉
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp

【新業態「神座飲茶楼 かむくらやむちゃろう」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。



【小籠包 373円 3個入り(税抜)】

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 403円 3個入り(税抜)】

飲茶では作るのが最も難しい海老蒸し餃子。もっちり感はそのままだ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。



【蟹玉あんかけライスボール 476円(税抜)】

神座の旨味がつまった特製炒飯に、できたての具をのせたライスボールシリーズ。ワンコインで満腹になるメニューです。

【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。

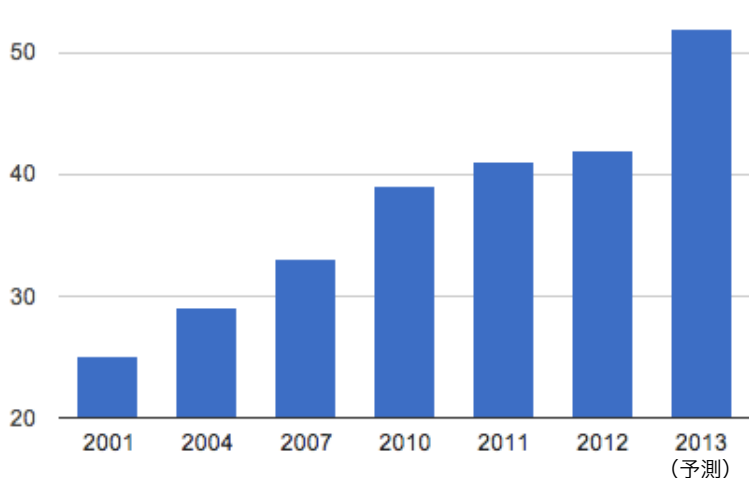
＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

(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：福島・小泉
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp

どうとんぼり神座(かむくら)広報事務局
TEL:03-6427-1627

【飲食業界不況のなか 急成長を続ける神座】

株式会社 理想実業 売上高 (単位: 億円)



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回食べたらずめられない」神座の味をさらに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。そ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杯以上を売上げる人気店になりました。現在は、東京・関西を中心に27店舗を展開しています。



【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: 福島・小泉
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp