

香り豚 × ホルモン焼きの新業態で勝負に挑む

NEW OPEN RELEASE

「ごぞうろっぷ」

板橋区の本蓮沼駅に 8月1日オープン!

メディア限定、個別試食会開催!

2018年1月末まで

大手町や日比谷、神保町といったビジネス街に一本で行ける都営三田線の利便性の高さも相まって、多くのファミリー層が住む本蓮沼駅。

駅から徒歩一分の場所に8月1日オープンしたのが「埼玉県加須市松村牧場直送 香り豚一頭買い 豚ホルモン焼き専門店 ごぞうろっぷ」。運営するのは、AIYO クリエーション(東京都板橋区、代表取締役 長岡雅也氏)で、同店では多くの新しい試みを仕掛けていきます。

もともと同店は「中仙酒場ちびろく」でした。「中仙酒場ちびろく」は、同社の創業店「中仙酒場 串屋 さぶろく」の姉妹店として2015年9月29日に誕生。餃子と串揚げ、大皿料理をキラーコンテンツにし、一人でも飲める気軽さも受けてオープン以来、大盛況を誇っていました。しかし好況だったにも関わらず、今回、完全リニューアルを敢行。そのきっかけになったのが「香り豚」です。

脂が乗っているのに重たくない香り豚の魅力にひかれて「もっと香り豚の良さを伝える業態を作りたい」と考えて、構想を練り、誕生したのが同店です。「埼玉県加須市松村牧場直送の香り豚を一頭買いし、存分に味わえるお店となっています。

この度、この香り豚の魅力をより多くの方々に知っていただくために、メディア様対象に個別試食会を開催いたします。【2018年1月末まで】

一頭買いだから実現した圧倒的な鮮度

同店のメニュー中心の「おまかせセット」は、「赤身肉」(4種 200g)と「ホルモン」(7種 350g)の2種類が用意されており、どちらも2000円とかなりリーズナブル。また「香り豚レバ刺し」(580円)や「ホルモン煮込み」(380円)などの別の角度から香り豚の魅力を引き出したメニューも見逃せません。ドリンクでは「おまかせセット」を注文すると、オーダーする全てのドリンクが100円となる挑戦的な企画を行っています。メニューには「生ビール」(380円)や「レモンサワー」(380円)、「角ハイボール」(380円)などが並んでおり、お客様からの評判は上々です。また、各280円でそろうソフトドリンクも100円になるため、休日になると家族連れのお客様にもご評価いただいています。



店名	埼玉県加須市松村牧場直送 香り豚一頭買い 豚ホルモン焼き専門店 ごぞうろっぷ
住所	〒174-0055 東京都板橋区泉町6-13
アクセス	都営三田線本蓮沼駅から徒歩1分
電話	03-3968-1136
営業時間	17:00~24:00 (ラストオーダー 23:00)
定休日	なし
坪数席数	8.5坪 22席
客単価	2,500円
運営会社	株式会社 AIYO クリエーション



[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]

FS Press
by foodstadium

FS Press
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0011
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F
TEL : 03-5778-9806 / FAX : 03-5539-4809
E-mail : ohyama@food-stadium.com