NEWS RELEASE

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE
[報道関係者各位]

2012年3月2日

老舗お好み焼専門店「ぼてぢゅう」が新業態をスタート

元祖モダン焼 ぼてや

本年3月14日福岡天神から世界戦略を始動

株式会社 東京フード

新業態モダン焼専門店をスタート

大阪の老舗お好み焼※1専門店『ぼてぢゅう』を展開する「ぼてぢゅうグループ」の中核企業、株式会社東京フード（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：栗田英人）株式会社大阪フード（本社:大阪市西成区 代表取締役社長:栗田英人）は、新業態としてモダン焼専門店『ぼてや』を本年3月14日に福岡天神からスタートさせます。

モダン焼は、当店考案の大阪定番メニュー

ぼてぢゅうでは、大阪の食文化を時代のニーズに合わせながら、進化普及させてきました。その一つが、モダン焼となります。日本の高度経済成長当時、日本では生産人口である若年層の比率が高かったため、『ボリューム感』『手頃な価格』『手早く提供』できるメニューのニーズが高まっていました。当店としても、時代のニーズに対応するために新しいメニューの開発を行っていました。この様な背景で当店で考案されたのが、モダン焼となります。
モダン焼のネーミングは、一般的には『近代的』という意味からきているといわれておりますが、実は具材が“もりだくさん”という意味もあります。いろいろな思いがこもった、こだわりのメニューなのです。モダン焼は考案して以来、お好み焼と焼そば双方の要素を持つバリュー感と手軽な金額から、大阪定番のメニューとして、多くの皆様に愛されてきました。

限定的な知名度

しかし、メニューの知名度は関西圏を中心に限定的であり、大阪のご当地メニューの域に留まっています。関西圏以外では、モダン焼の名称は認識はしていても、食べたことのない方や、若い世代になるとモダン焼の名称すら認識がない方もいらっしゃるのが現状であります。

人気メニューとしての実績

ぼてぢゅうでは、モダン焼を国内外の全店舗で提供しており、売上のベスト3に入るほどの人気を誇っています。
モダン焼の知名度は限定的でありますが、メニューの内容をご説明をしますと、高い確立でご注文を頂け、かつリピートをされるお客様も多いため、どの店舗でも人気メニューの1つになっています。これは国内に限ったことではなく、海外でも同様の傾向が見られます。特にぼてぢゅうが展開しているアジア圏では、相対的に生産人口が多いため、ボリューム感のあるメニューが好まれ、カジュアルな価格設定もあいまって、そのコストパフォーマンスからモダン焼は、人気メニューとして確立しています。

伝統と進化

『ぼてや』では、伝統のメニューに加え、目玉商品として"タルタルソース"をトッピングした商品やトマトベースの商品などのモダン焼の他、個性豊かな焼メシなどのメニューも豊富に取り揃え、カジュアルな価格設定でお客様にご提供していく予定です。

ぼてやのポテンシャル

当社では、当ブランドの構想を以前から検討しており、その可能性を検証してきました。検証を重ねた結果としてモダン焼を国際戦略商品として位置付け、普及促進のために、専門店の展開を進めることに致しました。その理由は以下の通りとなります。
①当店がモダン焼の考案者で元祖である
②販売実績から商品自体のポテンシャルは極めて高い
③専門店が存在しないため、競合する存在がない
④モダン焼の知名度は限定的で、これからイメージ戦略をたてることが可能
⑤大阪の定番メニューであり、ご当地グルメとして訴求が可能
⑥店舗での実販売でノウハウと実績がある
⑦商品をご提供できるネットワークが国内外にある
この様な理由から、収益事業としてのポテンシャルがあると考えております。

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE

福岡天神からスタート

3月8日に出店する福岡天神は、ビジネス街も有する、九州最大の繁華街であります。今回出店する商業施設は、九州唯一の大手私鉄西日本鉄道による西鉄福岡駅周辺再開発事業「天神ソラリア計画」の一環として1999年4月にグランドオープンした、ソラリアステージとなります。交通アクセスもひじょうに良く、西鉄福岡駅、福岡市地下鉄空港線天神駅から直結する天神の繁華街の中心にあるため、集客力があり、食の都として注目度も高いため、事業展開の勝算が高いと認識しております。この様な背景から、スタートの地として選びました。

日本のカジュアルな味を世界に

国内では福岡天神を皮切りに、中部圏、関東圏などにも出店エリアを拡大、海外も既存出店地域を中心に出店することで、国内外合わせて5年間で30店程度の出店を目指しています。ジャパンブランドを活かしながら、モダン焼という新しい日本の味を、カジュアルな価格と雰囲気でご提供することで、大阪の食文化の普及促進を進め、当社の新しい歴史の扉を開いていきたいと考えています。

※1 当社では「お好み焼き」の"焼き"表記は、すべて「お好み焼」、"焼"とさせていただいています。

[本件の内容に関するお問合せ先]

株式会社 東京フード

広報部／橘川（キツカワ）

TEL:03-5721-3995 FAX:03-5721-4001

〒153-0043 東京都目黒区東山1-6-1 エスビル5F

E-mail：kitsukawa @botejyu.co.jp URL：http://www.botejyu.co.jp/group/

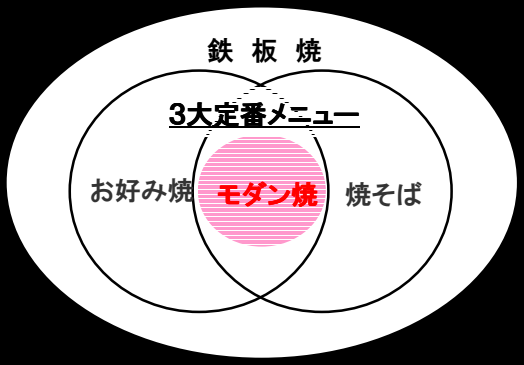
Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE

モダン焼とは

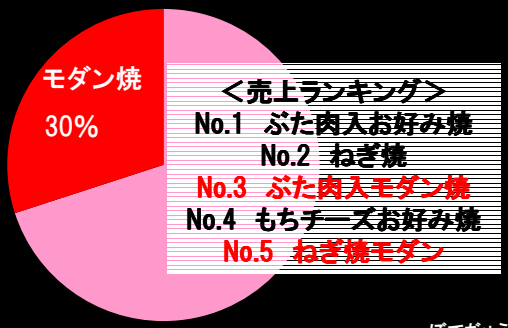
＜位置付け＞

お好み焼と焼そば両方の要素を持つ
バリュー感のあるメニュー



＜市場性＞

売上ランキングでも常に上位にランク
売上占有率も高い



ぼてぢゅう調べ
店舗年間統計

＜構 造＞

当店のモダン焼は、秘伝の生地と玉子焼の間に太麺焼そばをタップリのキャベツを挟み込み、当店自慢の黒ソースと酸味を抑えた白マヨソース、からしをトッピングしたバランスが良く、ボリューム感のあるメニューです。

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE

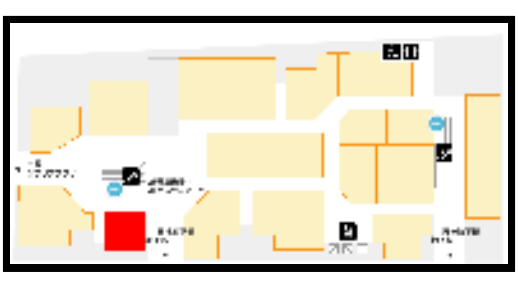
ぼてやメニュー案

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE

ぼてや　福岡天神店

ぼてや
元祖モダン焼



住所
〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神2-11-3
ソラリアステージB2F

電話番号
092-712-2899

営業時間
11:00～22:00
ラストオーダー21:30

最寄り駅
西日本鉄道福岡駅

駐車場
有り

OPEN 3月14日

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE

【ブランド概要】

≪ブランド名：ぼてぢゅう≫
昭和21 年の創業より65余年の伝統を誇る老舗お好み焼専門店です。
今や全国区になったお好み焼にマヨネーズを味付けるアイデアも当店が発祥。お好み焼を「ぼて」と返し「ぢゅう」と焼くことから名付けられたブランド名は今や日本を代表するお好み焼の代名詞となっております。

■経営形体
直営、フランチャイズ
■出店場所
ショッピングセンター、百貨店、地下街等 商業施設、路面
■店舗数
46店舗
■メニュー
お好み焼、焼そば、モダン焼、オムソバ、各種鉄板焼

■WEB サイト
http://www.botejyu.co.jp/index1.htm

≪ブランド名：ぼてぢゅう屋台≫
創業以来変わらない、こだわりの手作り製法から生まれた手もみ自家製麺と、甘辛く、濃く、酸味が控えめで、なぜか懐かしい秘伝のソースで作り上げる当店自慢の焼そばと、地域の特性を生かした、人気が高い本物のご当地焼そばを、手軽でリーズナブルな価格でご提供致しております。

■経営形体
直営、フランチャイズ
■出店場所
フードコート等 商業施設
■店舗数
19店舗
■メニュー
各種ご当地焼そば、モダン焼等

■WEB サイト
http://www.botejyu-express.jp/

≪ブランド名：ぼてや≫
ぼてぢゅう伝統のお好み焼と焼そば両メニューの特長をミックスさせたコストパフォーマンスに優れた人気商品である“モダン焼”の専門業態。大阪を代表する当地グルメとして、親しまれてきた味に加え、時代に合わせた新感覚の味わいのモダン焼。個性豊かな焼メシなどメニューバリエーションも豊富に、カジュアルな価格でご提供致しております。

■経営形体
直営、フランチャイズ
■出店場所
ショッピングセンター、百貨店、地下街等 商業施設、路面
■店舗数
1店舗：2012年3月14日福岡天神店オープン
2012年4月アリオ亀有店、中部国際空港店オープン予定
■メニュー
各種モダン焼、焼メシ等

■WEB サイト
http://www.boteya.co.jp
現在製作中

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

≪ブランド名：ぼてぢゅう燦≫
ゆったりとくつろげる上質な店内で、伝統ある「ぼてぢゅう」のお好み焼はもちろんのこと、豊富なアルコールや旬の食材を惜しみなく使った独創的なメニューの数々もお楽しみいただけるお好み焼・鉄板焼・炭火焼の専門店です。

■経営形体
直営、フランチャイズ

■出店場所
ショッピングセンター、百貨店等 商業施設、路面

■店舗数
6 店舗（汐留店、飯田橋店、錦糸町店、町田店、川崎店、プラザシンガプーラ店）

■メニュー
お好み焼、炭火焼、各種鉄板焼

■WEB サイト
http://www.botejyu.co.jp/san/

≪ブランド名：香蔵製麺所≫
讃岐の粉と水を使った伝統のこだわり麺の提供により、本場讃岐の地元の味を再現。カジュアルな雰囲気と、リーズナブルな価格で、本場の讃岐の味を提供する、讃岐うどん専門店です。

■経営形体
直営、フランチャイズ

■出店場所
ショッピングセンター、百貨店等 商業施設、オフィスビル、路面

■店舗数
1店舗

■メニュー
讃岐うどん

■WEBサイト
http://www.udon-kagura.com/

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved

NEWS RELEASE

【ぼてぢゅうグループ 概要】

URL： http://www.botejyu.co.jp/group/

●株式会社東京フード

屋 号: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてぢゅう屋台』、『ぼてや』、『香蔵製麺所』

所在地: ＜本社＞
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1 丁目12 番9 号
東豊エステートビル102 号
TEL：03-3407-7881

＜本部事務所＞
〒153-0051 東京都目黒区東山1 丁目6 番1 号 エスビル5F
TEL：03-5721-3995 FAX：03-5721-4001

＜商品部＞
〒153-0051 東京都目黒区3 丁目19 番13 エステ上目黒101 号
TEL：03-5724-7184 FAX：03-5724-3999

創 業: 昭和37 年7 月

設 立: 昭和43 年9 月3 日

代表取締役社長: 栗田 英人

資本金: 10,000,000 円

事業内容: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてぢゅう屋台』、『ぼてや』、『香蔵製麺所』の直営・FC 店の運営

●株式会社大阪フード

屋 号: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてぢゅう屋台』、『ぼてや』、『香蔵製麺所』

所在地: ＜本社＞
〒557-0042 大阪市西成区岸里東2 丁目1 番11 号 ぼてぢゅうビル2F
TEL：06-6653-1331 FAX：03-6653-2125

創 業: 昭和37 年7 月

設 立: 昭和44 年5 月27 日

代表取締役社長: 栗田 英人

事業内容: 『ぼてぢゅう』、『ぼてぢゅう燦』、『ぼてぢゅう屋台』、『ぼてや』、『香蔵製麺所』の直営・FC 店の運営

●株式会社キタムラ

所在地: ＜本社＞
〒557-0042 大阪市西成区岸里東2 丁目1 番11 号 ぼてぢゅうビル2F
TEL：06-6653-2121 FAX：03-6653-2125

＜東京事務所＞
〒153-0051 東京都目黒区3 丁目19 番13 エステ上目黒1F
TEL：03-5721-3331 FAX：03-5721-3999

設 立: 昭和44 年7 月18 日

代表取締役社長: 栗田 英人

事業内容: ぼてぢゅうグループオリジナルPB商品の企画・卸・販売

Copyright(C) 2000-2012 Botejyu Group All Rights Reserved