NEWS RELEASE

［報道関係者各位様］

2013年12月27日

株式会社 東京フード

～食の親和性が高い日韓フュージョン料理専門店～

日韓フュージョン鉄板焼レストラン『Bum'S（ボムス）』

ぼてぢゅうグループと、韓国で有名な日韓フュージョンレストラン『Bum‘S Story』との コラボレーションによる新業態の1号店が赤坂にグランドオープン

大阪老舗お好み焼※1専門店『ぼてぢゅう』を展開する「ぼてぢゅうグループ」中核企業、株式会社東京フート(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:栗田英人)、韓国カンナム地区ノンヒョンドンで人気の日韓フュージョン料理『Bum‘S Story』と当社とのコラボレーションブランド、日韓フュージョン鉄板焼ダイニング『Bum‘S（ボムス）』Akasakaが2013年12月17日に東京赤坂にグランドオープン致しました。

■店内演出

店内には各所にモニターを設置し韓国アーチストの映像が放映されています。特にオススメなのが一段高い客席に設置されたモニター。大小様々なモニターが、切り替わり映像を映し出します。お食事をしながら、お気に入りのアーチストの映像を楽しむことができます。

■日韓フュージョン料理

『Bum'S（ボムス）』では、新鮮で質の高い素材にこだわり、熟練したシェフが卓越した調理技術で作り上げる、最高級のお料理がお楽しみ頂けます。当社が創業以来一貫して追求してきた『鉄板焼』『お好み焼』に加え、韓国『Bum'S Story』のメニューを軸に、当社ブランドの『うどん』『イタリアン』など各種ブランドの総力を結集したメニューを提供しています。中でも石鍋で提供する鶏白湯ラーメンは、ラーメンと石焼のご飯を融合した、まさに日韓フュージョン料理の代表格です。その他日本料理と韓国料理が融合した創作メニューを取り揃えています。

■豊富な飲み物

料理と共に当店で特別にセレクトした世界各地のワインや、プレミアムな焼酎など、バリエーション豊富に取り揃えています。特にワインは、生産量が極小のものや、門外不出のものまで、レアなワインを取り揃えています。日本料理、韓国料理に西洋のワインを組み合わせこそフュージョン料理の真髄なのです。既成概念・固定観念に縛られない新たな組み合わせをお楽しみいただけます。

■親和性の高い食文化

元来日本と韓国は昔から、歴史的に深い関わりを持っていました。その影響で習慣や文化に類似点が多く見受けられます。『塩味』『出汁』『食材』『温度設定』など味覚や食習慣に関しても類似しているところが多く存在しています。しかし戦後から長らく日本文化や企業の韓国市場参入が規制された歴史的な背景もあり、一番親和性の高い日本料理と韓国料理の組合せも阻害されてきました。しかし1998年から始まった開放政策により段階的に開放される過程で少しずつ日本料理と韓国料理のコラボレーションの機運が高まってきました。

■五感に訴求する業態で世界展開

当社では五感に訴求する業態の開発に注力してきました。多くの感性に訴求することが記憶に残る重要な鍵であるとの認識の元、日韓フュージョンレストラン業態も五感に訴求する新業態として作り上げてきました。今後は日本でのブラシアップを経た後に、国内3店舗、中国、タイ市場等を中心としたアジア市場を視野に入れて今後出店に向けた努力をしてまいります。

※1 当社では「お好み焼き」、「焼きそば」などの“焼き”表記は、すべて「お好み焼」、「焼そば」など、“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）、斎藤（サイトウ）
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/

【出店概要】

Bum'S
Akasaka

＜住所＞
〒107-0052
東京都港区赤坂3-10-1 対翠館ビル 2F
TEL/FAX:03-3505-2930

＜営業時間＞
11時～15時
17時～23時15分
（ラストオーダー 22時15分）

＜面積＞
27坪

＜席数＞
11卓44席
6名×1卓、 4名×9卓 、2名×1卓

＜定休日＞
なし（年末年始は除く）

＜客単価＞
3,000円

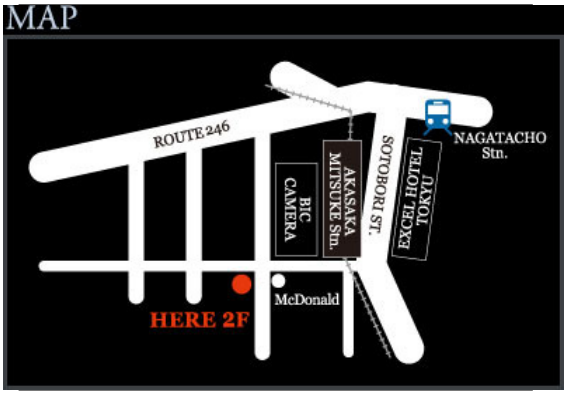
＜メニュー＞
名物長崎産生本マグロの断面刺し
名物　京都　門扇石焼白湯「鶏」ラーメン
特選黒毛和牛と国産手作り春雨のチャプチェ
Bum'S究極のフレンチトースト

＜アクセス＞
地下鉄丸ノ内線・銀座線 赤坂見附駅　徒歩1分
地下鉄千代田線 赤坂駅　徒歩8分
地下鉄有楽町線・半蔵門線・南北線 永田町駅　徒歩10分

＜駐車場＞
なし

＜Web Site:＞
http://www.bumsstory.jp

＜Facebook＞
https://www.facebook.com/pages/BumS-Japan/260342614117753



【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67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
40店舗（海外5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・てっぱん屋台≫

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

27店舗（海外6店）

■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
5店舗（海外1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：ぼてや≫

食い倒れの町大阪を代表する当店考案の大阪ご当地グルメであるモダン焼。お好み焼と焼そば両方の要素を持つモダン焼は、コストパフォーマンスに優れた人気メニューです。ぼてやは元祖モダン焼を中心に、様々なテイストのモダン焼をご提供しています。

■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、百貨店等 商業施設、路面
■店舗数
　3店舗
■メニュー
　モダン焼

■WEBサイト
http://www.boteya.co.jp/

≪ブランド名：香蔵≫

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、路面
■店舗数
　3店舗
■メニュー
　讃岐うどん

■WEBサイト
http://www.udon-kagura.com/

≪ブランド名：BASTA HiRo≫

日本のイタリア料理界の天才シェフ“山田宏巳“が総合プロデュースする本格的なカジュアルイタリア料理専門店

■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
　1店舗
■メニュー
　イタリア料理

■WEBサイト
http://www.basta-hiro.jp

＊店舗数は各ブランド全て2013年12月24日現在の数値となります。

≪ブランド名：Bum’S≫

ぼてぢゅうグループと、韓国で有名な日韓フュージョンレストラン『Bum‘S Story』とのコラボレーションによる、日韓フュージョン鉄板焼ダイニング

■経営形体
直営
■出店場所
商業施設、路面
■店舗数
1店舗
■メニュー
日韓フュージョン料理

■WEBサイト
http://www.bumsstory.jp

＊店舗数は各ブランド全て2013年12月27日現在の数値となります。

【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』、『てっぱん屋台』、『ぼてや』、『香蔵』、『香蔵製麺所』、『BASTA HiRo』、『Bum'S』

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

＜営業本部＞
〒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』、『てっぱん屋台』、『ぼてや』、『香蔵』、『香蔵製麺所』、『BASTA HiRo』、『Bum'S』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』、『てっぱん屋台』、『ぼてや』

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
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』『てっぱん屋台』『ぼてや』の直営・FC 店の運営

【ぼてぢゅうグループ 概要】

URL：http://www.botejyu.co.jp/group/

■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：	オリジナル商品の企画・卸・販売