



DINING INNOVATION
"Japanese food culture to the world"

カトープレジャーグループ
ダイニングイノベーショングループ

つるとんたん海外初進出
TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie がニューヨーク マンハッタンにオープン
NEW YORK TIMES でも紹介され話題に！

ホテル、レストラン、旅館、公共リゾート、スパ、エンターテインメントと多岐に亘る事業をプロデュースするカトープレジャーグループ(東京都渋谷区 代表取締役:加藤友康。以下「KPG」といいます。)と、国内外で焼肉、焼鳥、しゃぶしゃぶを始めとした飲食事業を展開するダイニングイノベーショングループ(本社;シンガポール、日本本社;東京都港区 代表取締役会長:西山知義。以下「DIG」といいます。)は、2016年8月29日、大阪・東京を中心に展開するうどん専門レストラン「麺匠の心つくし つるとんたん」ブランドの海外1号店となる「TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie」New York 店をマンハッタンのユニオンスクエアにオープンしました。



■数多くのマス・メディア、SNS 等にて掲載

TsuruTonTan New York は、New York で大きなブームとなっているラーメン店に次ぐ日本食店として話題を集めています。中でも NEW YORK TIMES のレストラン・レビューに Critics' Pick に選ばれるとともに、一つ星も取得したことは非常に名誉なことです。(＊Critics' Pick とは批評家が厳選したニューヨークを代表するレストランという意味)
このレストラン・レビューはダイニング・セクションで毎週掲載、同紙のレビューアー1名によって評価されるものです。レビューアーは、最低4回の覆面リサーチを行なうことが義務とされており、過去にはそのレビューが悪くて閉店した店もあれば、レビューが良いために小さいながらも人気レストランになるケースもあり、ニューヨークのレストラン・シーンに 絶大な影響を及ぼしています。

<http://www.nytimes.com/2016/11/16/dining/tsurutontan-udon-noodle-brasserie-restaurant-review.html?smid=fb-nytdining&smtyp=cur&r=1&mtref=www.facebook.com>

今回紹介されているのは、小麦、水、塩という素材を調整して生地をつくり、丁寧に伸ばしてから一定の太さにカットして特有の麺を完成させるという TsuruTonTan 特有の高度な製麺技術、麺の繊細な味とそのコクのあるのどごし等、うどんそのものについての評価に加え、だし汁やそれに合わせたメニュー設定というこだわり、ニューヨーカーに対する味の配慮、さらには飲食店としては基本的なことでもある「お客様の立場にたった接客サービスやご案内」などの好印象になるコメントが掲載されています。

【その他のマス・メディア、SNS 等の掲載の一例】

「New York の新規オープンレストランランキングで第 1 位」(trendy restaurant ranking)

「今一番熱いヌードルショップ。7:30 で2時間待ちの大反響！」(Eater New York)

「うどんのスペシャリストつるとんたんがキャビアで飾られたうどんをもってユニオンスクエアへ！」(Eater New York)

「キャビアうどんがユニオンスクエアにやってきた！」(gothamist)

「米国で熱いレストラン10選」(Tasting Table)

「寿司や天ぷらもう古い？NYの日本食が多様化！」(Wall Street Journal)

「日本で大ヒットのつるとんたんが凄い！」(Urbandaddy)

「次に来るのはうどんだ！」(Foodnetwork)

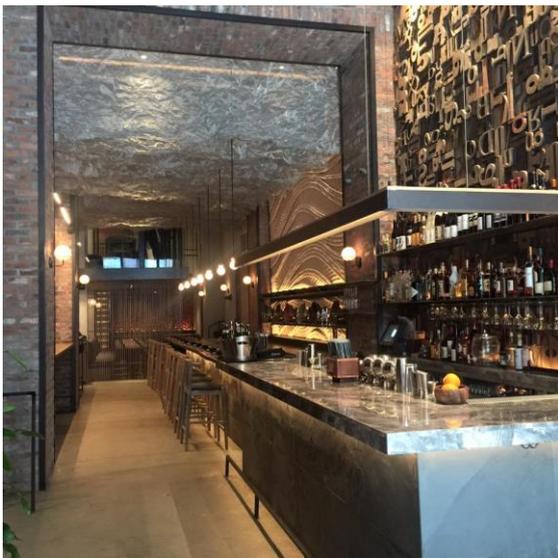
■お客様の声

日本におけるお客様のご支持・ご愛顧により、「つるとんたん」初進出への期待はオープン前から New York でも多く頂いておりました。8 月 29 日のオープン以降、早速沢山のお客様にご来店頂いており、ピーク時には 2 時間以上もお待ちいただいております。現状です。

特に人気の高いメニューは、おうどんでは「TsuruTonTan Delux(つるとん三昧)」、「Uni Udon」「Sukiyaki Udon」、サイドメニューでは「Uni Wagyu Sushi(ウニ和牛寿司)」、「Spicy Tuna Tarutare Corn」、「SUKIYAKI Beef Bunds」です・

実際にお食事頂いたお客様のお声。

- 巷で噂の明太子うどんを食べに来ました！初めて食べる味でとってもユニークで病みつきになるね！（アメリカ人男性）
- 雲丹うどんを食べました！濃厚なソースと生ういが最高！雲丹好きにはたまらないですね！（アメリカ系中国人女性）
- 器の大きさと盛り付けは素晴らしいですね。まるでホテルのロビーで食事をしているような雰囲気です！サービスも最高です！（アメリカ人女性）
- 食事も美味しいですが、カクテルとおつまみ(逸品)もよいですね。(スペイン人女性)
- 日本旅行で何度も行った「つるとんたん」がニューヨークにできてうれしい！！(アメリカ人男性)



■世界への発信を視野に入れた出店

2014年11月の「つるとんたん」世界展開に関する基本合意の後、KPGとDIGは、New Yorkを海外初披露の場として決め、海外に向けた商品やブランドコンセプトの調整を協働する一方、New Yorkの出店は海外初進出という意味のみならず、「つるとんたん」ブランドの世界への発信という大きな役割を担うべきものと位置づけ、DIGは早々に現地法人を立ち上げるとともに、数々のエリア及び物件を検討してきた結果、マンハッタンのユニオンスクエア(Union Sq.)をその1号店に決定しました。ユニオンスクエアはマンハッタンの14丁目から17丁目、ブロードウェイ(Broadway)とパークアベニュー(Park Ave)が交わる場所に位置する広場で、地下鉄はL/N/Q/R/4/5/6線が乗り入れる等交通の便が良く、またダウンタウンの入口的な存在でもあり、グリニッチビレッジ、ソーホー、イーストビレッジなども徒歩圏内であることから、その広大な広場では日々さまざまなイベントやストリートパフォーマンスなどが行われているエネルギー溢れる場所です。

一方で、たくさんの緑に囲まれたこの広場は、現地の人々の憩いの場でもあるマンハッタンの中でもユニークな広場です。この広場の西側、歴史的な有名レストラン「Union Square Café」の跡地を1号店の出店場所として選定しました。

■TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie のコンセプト

TsuruTonTan New Yorkでは、UDON NOODLE Brasserieというタイトルにあります通り、おしゃれな空間で上質なうどんとお酒を召し上がり、お食事の時間を楽しんでいただくお店にしたいと思っておりました。

上質な空間、定番とオリジナルを多彩に揃える「うどん」のバラエティ性、大きな器、細麺と太麺の選択など、日本の「麺匠の心つくし つるとんたん」の“想い”はそのままに、「麺」についても日本から取り寄せた小麦を店舗で製麺しております。

一方で、店舗については「モダンジャパニーズ」な内装、ウェイティングバーの設置等、New Yorkerの生活やファッションを踏まえたアレンジをし、また、メニューについても定番である「大判きつねのおうどん」「天ぷらのおうどん」「すき焼きのおうどん」を再現するとともに、UDON NOODLE Brasserieのオリジナルメニューである「Uni(うに)」「Truffle Crème with Mushroom(トリュフクリームとマッシュルーム)」などの多彩なおうどん、「SUKIYAKI Beef Bunds(すき焼きバンズ)」「Spicy Tuna Tarutare Corn(マグロのタルタル)」等のサイドメニューも新たに取り入れております。

■店舗情報

◆営業時間

ランチ 12:00 pm - 3:00 pm

ディナー (月~木)5:00 pm - 10:30 pm / (金・土) 5:00 pm - 11:30 pm / (日) 5:00 pm - 10:00 pm

◆所在地

21 East 16th St, New York, NY 10003

■お問い合わせ窓口

カトープレジャーグループ広報 株式会社 PLEASURE ONE 谷口

Email pr@pleasureone.jp TEL 03-5459-5052 / FAX 03-5459-5051

ダイニングイノベーショングループ広報 株式会社ダイニングイノベーション 福住

Email info@dining-innovation.com TEL 03-5785-3606 / FAX 03-5785-3607