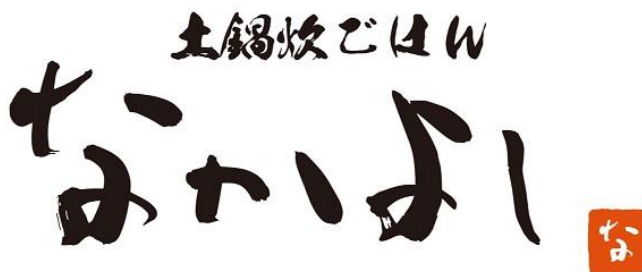


報道関係各位

恵比寿で35年続く「行列のできる定食屋さん」が施設初出店 本日開業の大規模複合施設・渋谷ストリームに 『土鍋炊ごはん なかよし』オープン

株式会社四季の台所（本社：東京都渋谷区、代表取締役：洲之内 克）は、本日2018年9月13日開業の大規模複合施設・渋谷ストリーム内に、運営する和定食屋『なかよし』オープンしました。当店の施設内テナント出店は初となります。



渋谷ストリームは渋谷駅南側エリアに2018年9月13日（木）開業する大規模複合施設です。旧東横線渋谷駅のホームおよび線路跡地などを活用し、官民連携のもと渋谷川の再生や遊歩道も整備されたことでも注目を集めています。

「クリエイティブワーカーの聖地」をコンセプトに商業ゾーン、ホテル、オフィス、ホールからなるこの最新施設で、恵比寿で35年愛されてきた「行列のできる定食屋さん」がスタンダードな家庭料理を提供します。

■ 最先端スポット・渋谷ストリームで『ハレの日の食事』ではなく『毎日のごはん』を大切に

創業35年になる当店は恵比寿を中心に5店舗を展開し、各店舗で丁寧に手作りした家庭料理と土鍋ご飯が名物の定食屋です。食事ときや休日には行列もでき、1人客や家族連れも多く来店しています。

メニューは肉じゃが、鯖の味噌煮、鶏のから揚げといったスタンダードな家庭料理をメインに、切干大根やひじきなどの小鉢と、土鍋で炊き上げたつやつやの白米、丁寧に汁から引いた味噌汁を添えた、一汁三菜の定食を900円台中心のリーズナブルな価格で提供しています。

渋谷ストリームでは日本初上陸店をはじめデリ、バルなど多くのおしゃれな飲食店や各国料理が立ち並んでいます。当店のメニューには目新しいものはありませんが、背伸びしたハレの日だけでなく、毎日の食事に美味しいごはんを手頃な値段で食べてほしいという思いから“飽きずに食べられる家庭料理”をテーマに、安心安全な食材を使った手作り調理にこだわっています。

家庭献立はいわば日本のソウルフードです。季節の食材を使い、料理人が丁寧に調理した美味しい“家ごはん”を通じて、現代の日常食をもっと大切にしていきたいと思っています。



■ 11月には丸の内にも新店舗オープン いつでもどこでも、くつろげる家庭の味を提供

当店は2018年11月8日（木）にも、同日開業の大規模複合ビル・丸の内二重橋ビル内の商業ゾーン・二重橋スクエア地下1階に新店舗『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』をオープンします。

当店にとっては渋谷・恵比寿という“ホームエリア”から初めて離れた場所での開業となりますが、どこにあっても変わらぬやさしい日本の家庭の味を、丁寧に提供していきます。

土鍋炊ごはん なかよし 渋谷ストリーム店

土鍋で炊いた美味しいご飯、出汁から丁寧に引いた料理。

全て店内で心をこめて調理しています。

毎日食べてほしい日本の家庭料理を、くつろぎのサービスとともに提供します。

2018年9月13日（木）オープン

所在地 東京都渋谷区渋谷3丁目21番3号
渋谷ストリーム2F

営業時間 11:00 ~ 23:30
(ラストオーダー 23:00)

営業日 無休（年末年始休）

席数 47席

電話 03-6427-3513



※オープンより1か月予定で、渋谷ストリーム店限定メニュー「鯖の柚香味噌焼き定食」（税込1,080円）を提供します

【当社概要】

法人名： 株式会社 四季の台所
設立： 2014 年 8 月 6 日
代表： 代表取締役 洲之内 克
本社： 東京都渋谷区恵比寿 1-21-5
ホームページ： <http://shikinodaidokoro.co.jp>
運営店舗： 『旬菜料理 なかよし』
『旬菜料理 なかよし 明治通り店』
『おばんざい料理 なかよし はなれ』
『おばんざい料理 なかよし 並木橋店』
『土鍋炊ごはん なかよし 目黒店』
『土鍋炊ごはん なかよし 渋谷ストリーム店』(2018 年 9 月 13 日オープン)
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』(2018 年 11 月 8 日オープン)
『Chinese Kitchen 虎8』

本リリースに関するお問合せ

四季の台所 広報事務局 担当:黒田

TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788

携帯:080-4900-7949 e-mail:pr@netamoto.co.jp

※ 渋谷ストリームに関するお問い合わせはこちらにお願い致します。

渋谷ストリーム&渋谷ブリッジ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:蓮田真未、岩崎真之介、林田隆太郎

電話:03-6894-3251

stream_sdr_pr@ssu.co.jp