7月25日(木)に開業する、ゆめが丘駅前の大規商業施設「ゆめが丘ソラトス」に 「東京純豆腐」がオープン。同施設のフードコートエリアへ出店

~オープン特別メニューは「ナッコプセスンドゥブ」と「プデチゲスンドゥブ」の2種。8月31日(土)までの期間限定で販売が決定。そのほか、ここでしか食べられない新メニューも登場~

ビーンズワンカンパニー株式会社(東京都大田区、代表取締役:平山浩二)は、相鉄いずみ野線 ゆめが丘駅前に7月25日(木)に開業する大規模集客施設「ゆめが丘ソラトス」に「東京純豆腐」をオープンすることになりましたのでここにお知らせいたします。オープンにあたり、期間限定でオリジナルのスンドゥブメニューもご用意いたします。



7月25日(木)に開業する、相鉄いずみ野線 ゆめが丘駅前の大規模集客施設「ゆめが丘ソラトス」に「東京純豆腐」が新たに出店することになりました。同施設は、〜ゆめが丘から生まれるローカルライフ、住まう・働く・訪れる。すべてのひとに届く、自分らしい"毎日"と深まる"満足"〜をコンセプトに、ゆめが丘周辺にある自然豊かで農業が盛んな地域資源を豊富に生かし、「食」「アクティビティー」「教育・文化」など、さまざまな体験ができる交流型集客施設を目指しています。今回当社は同施設の3階にできるフードコート『FOOD STATION フード ステーション』に出店いたします。ここは全9店舗の飲食店が集積し、約700席の食事スペースが設置される計画です。



【施設概要】

施設名:「ゆめが丘ソラトス」

所在地: 〒245-0017 神奈川県横浜市泉区下飯田町字大原 1584-2

アクセス:相鉄いずみ野線 ゆめが丘駅 直結

横浜市営地下鉄ブルーライン下飯田駅徒歩1分

開業日: 2024年7月25日

URL: https://yumegaoka-soratos.com

オープン限定メニューも2種類ご用意!8月31日まで食べられます



開業に合わせて、今回は「ナッコプセスンドゥブ」と「プデチゲスンドゥブ」を期間限定で販売いたします。

ナッコプセスンドゥブは、ホルモンの旨味と海鮮をふんだんに入れた贅沢 なスンドゥブ。ナクチ(タコ)・コプチャン(ホルモン)・セウ(海老) を入れて頭文字を合わせて韓国では「ナッコプセ」と言われ釜山の名物料 理とも言われるものを、東京純豆腐風にアレンジしました。海鮮の出汁が スープにとても合います。キムチをトッピングすると更にコクがアップ!

名称: ナッコプセスンドゥブ (オープン記念限定スンドゥブ)

価格:1450円(税込)

具材: イイダコ・ベビーホタテ・イカ・ホルモン・ムキエビ



プデチゲスンドゥブは、店内仕込みの旨みが強いこだわりの豆腐とキムチの ピリ辛な風味が絶妙に絡み合います。さらにジューシーな豚肉とモチモチし た麺、そしてトッポギの食感がアクセントに。通常のスンドゥブと比べ、具 材たっぷりでボリューミーなので満足感には自信あり。トッピングチーズが 具材と相性良しです!

名称: プデチゲスンドゥブ (オープン記念限定スンドゥブ)

価格:1450円(税込)

具材:厚切豚肉・キムチ・トッポギ・乾麺

ゆめが丘ソラトス店ではお子様セットも充実!オープン記念で割引価格に

▼オープン記念として、通常600円のセットを8月31日まで100円OFFの500円で提供します▼



お子様セット

価格:600円⇒500円(税込)

内容:うどん、のりご飯、ゼリー、オレンジジュース

お子様にも安心な優しいお味のうどんです。

うどんのつゆは東京純豆腐オリジナルスープ。お子様大好きな韓国のりご飯付



ミニお子様セット

価格:200円(税込)

具材:ミニおにぎり、ゼリー、オレンジジュース

お子様セットもまだ早いかな?でも、少し食べたい!というお子様向けに

おにぎりのセットをご用意しました、手軽に食べられます。

今はここでしか食べられない!新メニュー「とろけるチーズビビンバ」



ゆめが丘店が初となる「東京純豆腐」の新メニューは、「とろける チーズビビンバ」です。ゴーダ、レッドチェダー、ステッペン、モ ッアレラの4種類のチーズを贅沢に使い、ビビンバの上にたっぷり とかけました。濃厚な味わいと香りのチーズは自家製コチュジャン との相性が抜群!さらに卵を崩してよ~く混ぜれば、ひと味違うリ ッチなビビンバの完成です。

名称: とろけるチーズビビンバ

価格:1190円(税込)

具材:キムチ、ほうれん草ナムル、肉味噌、4種のチーズ、韓国のり

割るが記載

東京純豆腐について

2006 年 4 月、青山に 1 号店をオープンしたことを皮切りに現在は国内で約 40 店舗を運営し、海外は中国・台湾・シンガポール・ベトナムの各国に展開。スンドゥブの要となる豆腐は毎朝店舗で丁寧に仕込み、出来立てをご提供しています。大豆特有の風味や甘味、滑らかな食感を楽しんでいただくため手作りにこだわっています。豊富な具材による多彩なメニュー、レベル 1~6 まで選べる辛さ、トッピングなどお好みに合わせてカスタマイズできるのも特徴です。

URL : https://tokyo-sundubu.net/

PEANS-ONE COMPANY

ビーンズワンカンパニー株式会社について

前身となる会社で飲食事業を新たに立ち上げ、2006 年に「東京純豆腐」1 号店を開業。約 10 年で事業を安定させ分社化し、2017 年にビーンズワンカンパニー株式会社を設立。現在は「東京純豆腐」のほか、四角いピザが特徴の「【A】PIZZA(エーピッツァ)」タイ料理業態の「東京ガパオ」、ブリトー専門店「umum(ウムウム)」を展開。今後も既存店の出店や新業態の開発・出店など、時代に合わせた飲食店事業の拡大を目指している。

<会社情報>

会社名:ビーンズワンカンパニー株式会社

所在地:【本社】東京都豊島区南池袋 1-25-9 【本部オフィス】東京都大田区大森北 1-22-1 5F

代表者:代表取締役社長 平山浩二

設 立: 2017年4月12日

事業内容:飲食店運営事業、通販事業 https://beans-one-company.co.jp/

本件に関するお問い合わせ先

▼下記までお気軽にお問い合わせ、ご連絡くださいませ▼広報担当 小野 茜 | 080-4325-6363/akane.o@eatunique.co.jp