

平成 24 年 7 月 3 日
Ref. 12-0703-014

土鍋で「全粒粉小麦のスープ麺」「十六穀米のスープごはん」を提供 おいしい野菜と麺のお店『麺菜厨房ともす』開店 ～モスバーガーと同様に生産者の顔が見える野菜を使用～

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）の子会社、株式会社トモス（代表取締役社長：後藤 政利、本社：東京都品川区）は、2012年7月5日（木）、「麺菜厨房ともす 渋谷文化村通り店」を、東京都渋谷区にオープンします。

この店舗は“野菜をおいしく、たっぷり食べられる「スープ麺」と「スープごはん」の店”をコンセプトとする、モスバーガーグループの新業態店舗です。今回の1号店で顧客層や販売状況、メニュー等の分析を進め、今年度中に3店舗の展開を目指します。



【店舗外観】



【店舗内観】

株式会社トモスは、モスバーガーグループの中華部門を担うラーメン業態「ちりめん亭」を1986年に初出店しました。現在、全国44店舗で展開しています。あっさりとした醤油味の「中華そば」や野菜たっぷりの「野菜餃子」など、定番の中華メニューを中心に大好評いただいています。

今回の「麺菜厨房ともす」のメニューは、鶏ガラスープをベースとし全粒粉麺を使用したあっさり塩味の「野菜たっぷり麺（塩味）」（850円）や、十六穀米に6種の野菜をのせたスープごはん「野菜たっぷりスープごはん（ピリ辛）」（850円）などをご用意しています。器には土鍋を使用し、最後まで温かいスープをお楽しみいただけます。また、塩味やトマト味などの4種類のスープ、カボチャやパプリカなど10種類の野菜から選んで、自分好みにアレンジできるカスタマイズメニューも導入しています。

同店舗は、モスバーガーグループの強みを活かし、全国約3,100件の協力農家による農薬や化学肥料に極力頼らない方法で生産された野菜を中心にしたメニュー構成で、健康を意識するお客さまをターゲットとしています。女性一人でもご利用いただきやすいように内装は明るいウッド調でまとめ、落ち着いた食事ができる空間と、温もりのある雰囲気こだわりました。

また、店内にはその日に使用している野菜の生産者を紹介する写真を掲示しています。麺を提供する店舗ではめずらしい野菜ソムリエ[※]の資格をもつ店長が、野菜たっぷりのオリジナルメニューを提供します。

※野菜ソムリエは、野菜や果物の種類や特性、栄養、素材に合った食べ方、盛りつけ方などに精通したスペシャリストとして、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区）が認定する資格。

■ 主なメニュー（例）

単品メニュー	
鶏、豚、香味野菜で炊いたガラスープに、牛コラーゲン（ゼラチン）を加えたオリジナルスープです。	
野菜たっぷり麺（塩味）（850 円）	野菜たっぷりスープごはん（ピリ辛）（850 円）
	
オリジナルスープに、鰹荒節と昆布をベースにし、豚の旨みを加えた特製塩だれと、小麦全粒粉麺に6種の野菜（レタス、もやし、万能ネギ、ニンジン、カボチャ、ピーマン）と自家製炙りチャーシューをのせた新感覚のスープ麺です。	オリジナルスープに、十六穀米と、6種の野菜（レタス、もやし、万能ネギ、ニンジン、カボチャ、ピーマン）と自家製炙りチャーシューをのせました。ピリ辛スープの中に野菜の旨みや甘みを感じられる、旨みたっぷりのスープごはんです。

カスタマイズメニュー（麺またはごはんを選択）	
ベースにはレタス、もやし、万能ネギが入っています。	
麺（全粒粉麺）	ごはん（十六穀米）
	
小麦全粒粉を練りこみ、小麦ブランが見える特製麺で、しっかりしたコシと、つるつる、もちもちの食感が特徴です。全粒粉は、小麦の表皮、胚芽、胚乳をすべて粉にしたもので、食物繊維やビタミン、ミネラルを豊富に含んでいます。たとえば、小麦粉に比べ、ビタミンB1、ビタミンE、ビタミンB6が豊富に含まれているといわれています。	十六種類の穀類（きび、高きび、玄麦、大豆、あわ、黒米、赤米、発芽玄米、ひえ、ごま、白麦、もち米、キヌア、はと麦、黒大豆、アマランサス）を使用した当店自慢のごはんです。鉄分やカルシウム、ビタミン、食物繊維などを豊富に含んでいます。熱々のスープのなかでもしっかりとした食感が楽しめます。

スープ 味が選べます	塩スープ	醤油スープ	ピリ辛スープ	トマトスープ
---------------	------	-------	--------	--------

量 量が選べます	基本 130g（500 円）	65g（400 円）	195g（600 円）	260g（700 円）
-------------	-------------------	------------	-------------	-------------

トッピング （各 120 円） ※味玉、キムチは 100 円	こだわり野菜	カボチャ ニンジン チンゲンサイ ピーマン	パプリカ オクラ タマネギ プチトマト	カイワレ コーン 豆もやし
	野菜以外	スライスチャーシュー スモークチキン	味玉 キムチ	

*野菜は季節や時期によって異なります。

■アラカルトメニュー（280円～）

- ・しりしりニンジンのチャンプルー 380円
- ・カロテンたっぷり蒸し野菜 580円 など

■ドリンク（280円～）

- ・生ビール 380円 ・ワイン（グラス）380円 ・ウーロン茶 280円 など

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。当社はおかげさまで、今年で創業40周年を迎えました。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も企業目標である「食を通じて人に幸せをお届けすること」をグループ全体で実践していきます。

<店舗概要>

- 店名： 麺菜厨房ともす 渋谷文化村通り店
- 開店日： 2012年7月5日（木）
- 所在地： 東京都渋谷区道玄坂2-23-10
- 営業時間： 日曜日～木曜日 午前11：00～翌日午前4：00
金曜日・土曜日 午前11：00～翌日午前6：00
- 店舗面積： 12坪
- 座席数： 12席（カウンター席のみ）
- 想定月商： 500万円
- 想定客単価： 1,000円

<株式会社トモス 会社概要>

- 商号： 株式会社トモス
- 本社所在地： 〒141-6003 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 3F
- 代表者： 代表取締役社長 後藤 政利
- 設立年月日： 1986年2月8日
- 資本金： 4億5千万円（2012年3月末現在）
- おもな事業： ラーメンチェーン「ちりめん亭」の運営

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
〒141-6004 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp

※ 本資料中の価格はすべて税込です。