

2023年10月6日

住所 東京都港区新橋三丁目20番1号
会社名 東和フードサービス株式会社
代表者名 代表取締役社長 CEO 岸野誠人
(コード番号: 3329)
問合せ先 取締役執行役員 管理本部本部長 長谷川研二
TEL: 03-5843-7666

「こてがえし そごう千葉店」オープンについて

弊社は、10月6日(金)に素材と出汁にこだわった「築地もんじゃ」、ふわふわの生地が自慢の創作「お好み焼き」専門店、「こてがえし そごう千葉店」をオープンいたしましたので、お知らせいたします。

2022年11月に「もんじゃ革命」と掲げ、従来の「もんじゃ焼き」を大幅にリニューアルしました。その革命的な美味しさは、多くのお客様からもご好評いただいております。

新商品「イカ墨リゾットもんじゃ」や「天然赤海老のアメリケーヌもんじゃ」を、「そごう千葉店」では先行してご用意しております。

モダンな店内で気軽に、そして心に残る楽しいひと時をお過ごしいただけますよう、お客様とのコミュニケーションを大切にしたい空間を演出してまいります。

こてがえし

【店舗名】こてがえし そごう千葉店

【営業時間】11:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

【オープン日】2023年10月6日(金)

【所在地】千葉県千葉市中央区新町1000 そごう千葉店本館10階

【TEL】043-215-7615

【店舗面積】34.24坪

築地もんじゃのこだわり

出汁は、国産鶏がら、焼津産鰹節、国産真鯛・帆立エキスをブレンド。

また、看板商品「自家製明太子もちもんじゃ」は、安政3年創業の築地魚河岸より直送された新鮮な「たらこ」をお店で丁寧に漬け込んだ、ほんのり柑橘香る自家製明太子が味の決め手です。

こだわりの逸品をぜひお召し上がりください。



自家製明太子もちもんじゃ



海鮮塩バターもんじゃ



イカ墨リゾットもんじゃ



天然赤海老のアメリカーナもんじゃ



豚たっぷりモダン焼き



デラックスとがえし焼き

