

「渋谷スクランブルスクエア」の「TOKYU Foodshow EDGE」に 新業態の揚物専門店「渋谷カツ Qメンチ」がオープン

2019年11月1日(金)

株式会社 東急百貨店
株式会社 セントラルフーズ

渋谷カツ
Qメンチ



画像はイメージです

株式会社 東急百貨店(以下、東急百貨店)の子会社である株式会社 セントラルフーズ(以下、セントラルフーズ)(本社:東京都品川区 代表取締役社長:土田 視朗)は、「惣菜事業の強化」の一環として、2019年11月1日(金)、渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストランB2階の東急百貨店が運営するフードフロア「TOKYU Foodshow EDGE」に、今までにない新感覚のメンチカツ専門店、「渋谷カツ Qメンチ」を出店します。

「TOKYU Foodshow EDGE」は、東急百貨店が運営する「流行・話題性」「本物・本質」「機能性・利便性」にフォーカスした最先端な新業態です。セントラルフーズが出店するB2階はデリ・ベーカリーを扱う“食のエンターテインメント空間”としての新しいフードフロアです。世界各国の食文化が楽しめるワールドフードや注目ショップを紹介するイベントスペースなどで構成される「Just Recommend」ゾーン、一流の食を手軽に楽しめるイートインを備えた「Smart dining & DELI」ゾーン、古き良き日本の食文化をリメイクし、新しい価値を提供する「NEW Basic」ゾーンなど、さまざまなアプローチで世界最旬を発信します。

「渋谷カツ Qメンチ」は、新感覚のメンチカツを提案し、より新たなマーケットを創出する新業態です。『王道』に『遊び心』と『上質感』を加えた新たな「カツ」の世界観(肉の旨味、素材、食べ方、シーンへのこだわり)を構築。新しい渋谷に集い、この世界観を楽しむ“エイジレスなフーディーズ”をターゲットとして、「斬新さ」「プレミアム感」「提案性」を持ち合わせた新スタイルのメンチカツを提供します。

【店舗概要】

- 開業 : 2019年11月1日(金)
- 店舗名称 : 「渋谷カツ Qメンチ」
- 場所 : 東京都渋谷区渋谷2丁目24番12号 渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストランB2階「TOKYU Foodshow EDGE」内
- 展開商品 : 惣菜(揚物)
- 売場面積 : 約2坪
- 営業時間 : 10時~21時

(参考) 本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 東急百貨店 経営統括室 秘書広報部 電話:03-3477-3103
株式会社 セントラルフーズ コーポレート推進部 広報 電話:03-5745-6804

【別紙】

■会社概要

会社名：株式会社セントラルフーズ

設立：1994年5月(創立1957年11月)

代表者：代表取締役社長 土田 視朗

所在地：(本社)東京都品川区西五反田2丁目15番7号

事業内容：食肉の加工・販売、および惣菜の製造・販売

店舗数：精肉店41店、惣菜店22店(惣菜店内訳:ローゼンハイム20店、惣菜あづま1店、グーディッシュ1店)

関東を中心にその他長野、伊豆地区の百貨店、スーパー、駅ビルに全63店出店
<「渋谷カツ Qメンチ」で64店目>

○「渋谷カツ Qメンチ」

・店舗概要:

「渋谷カツ Qメンチ」は、「精肉あづま」を生んだセントラルフーズが手がける新感覚のメンチカツ専門店です。創業から60余年、精肉・加工にこだわった、「肉のスペシャリスト」だからこそつくり出せるジュシーで旨味たっぷり、冷めても美味しいメンチカツを提供する新業態のメンチカツ専門店です。

・ブランドコンセプト:

創業半世紀 確かな目利きの“肉のスペシャリスト”が提案する
新感覚のメンチカツ専門店

・MD方針:

「渋谷カツ Qメンチ」は、単なるおかず惣菜ではなく、「肉本来の旨味」「メンチカツのある時間の提案」といった付加価値を提供します。「揚物＝日常のおかず」だけではなく、新しいジャンルとして、前菜やパーティーフード、ギフトに使える「体験」を提案。肉のスペシャリストたちが徹底的に「旨い」にこだわった今までにない、極旨肉汁の「メンチ体験」を提供します。



(写真左)【Qメンチ】フィンガーフードとして楽しめる、遊び心のある楽しいメンチ

(写真中央)【王道カツ】ブランド豚の高座豚を使用し、肉の厚み・挽き目・衣のバランスなどを重視

(写真右)【グルメメンチ】フォアグラやチーズ、ブイヤベースを使用し、上質で洗練されたメンチ

以上