

# News Release

ニュースリリース <http://www.namco.co.jp/>

No.5-005-2

2009年10月21日

株式会社ナムコ

報道関係各位

## 京王電鉄が新設する複合商業施設「フレンテ南大沢」新館の集客核施設

### 日本初の“お肉料理のテーマパーク”『東京ミートレア』

### 2009年12月3日(木) オープン!

株式会社ナムコは、京王電鉄株式会社と協力し、日本初となる“お肉料理のテーマパーク”『東京ミートレア』(約342坪)を企画開発、2009年12月3日(木)にオープンいたします。

この「東京ミートレア」は、ナムコの持つテーマパークのノウハウを生かし、京王電鉄株式会社が新設する複合商業施設「フレンテ南大沢」新館の集客核施設としての役割を担います。施設運営は京王電鉄が行います。20歳～40歳代の女性を中心に、ファミリーやカップルなど幅広い年代層をターゲットとし、初年度は130万人の集客を見込んでいます。



<施設完成イメージ>

#### テーマ

「東京ミートレア」は、幸せになれる、元気になれるお肉料理がテーマ。“いつもよりちょっとご馳走、ちょっとご褒美、ワクワク気分幸せをもたらす”お肉料理と出会うことができる施設です。

#### 園内環境

色彩豊かな情景が特徴的で、肉料理の種類も豊富なスペインをモチーフに、活気ある賑やかな街エリアと緑豊かで安らげる村エリアを演出します。また、お肉料理の発祥や豆知識が学べるミュージアムエリアを併設し、食べるだけにとどまらない、見る楽しさや知る楽しさを提供します。

#### 店舗構成

日本人に親しみの深い“牛・豚・鶏”料理に焦点をあて、調理・提供方法のオリジナリティ、メニューの新しさ・珍しさ、流行・ストーリー性、美味しさという5つの観点のもと、価格やボリュームにおいても十分に満足できる7店舗を全国から集めました。

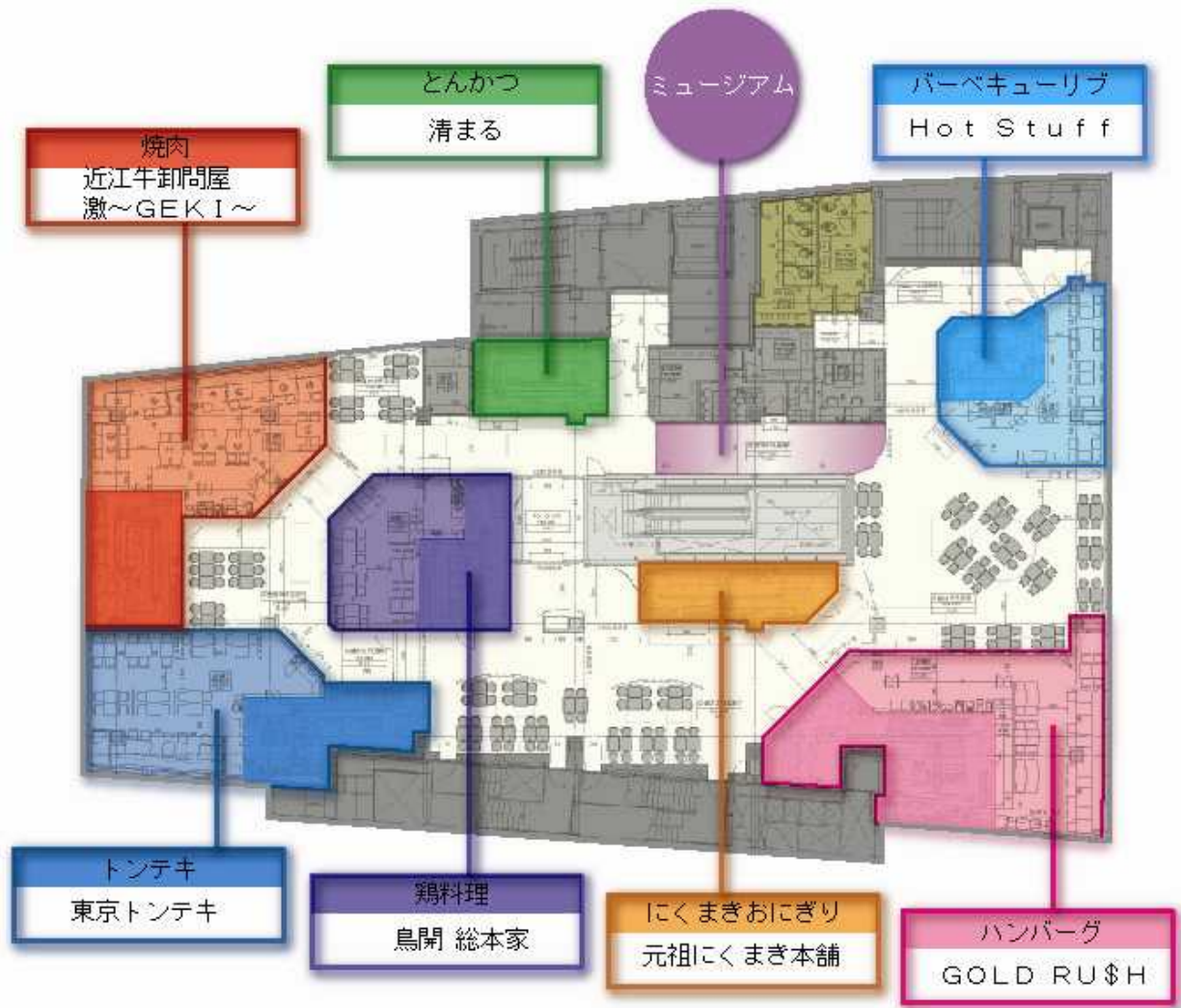
近江牛卸問屋 激〜GEKI〜(兵庫)	清まる (愛媛)	Hot Stuff (愛知)	GOLD RUSH (東京)	元祖にくまき本舗 (宮崎)	東京トンテキ (東京)	鳥開 総本家 (愛知)
日本三大和牛「近江牛」の卸問屋が直営する人気焼肉店	個性あるオリジナルメニューで有名なとんかつ専門店のテイタアウト業態	本場アメリカで人気のバックリブを楽しめるバーベキューライブ専門店	1980年創業の老舗ハンバーグ専門店	宮崎名物「にくまきおにぎり」の発祥店	四日市のご当地グルメを東京スタイルにアレンジした「トンテキ」専門店	名古屋コーチンの豚と肉を堪能できる親子丼が自慢の人気店

プレスリリースの情報は、発表日現在のものです。発表後予告なしに内容が変更されることがあります。あらかじめご了承ください。

## 出店店舗概要

店舗名	代表メニュー(税込み)	特徴
<b>&lt;焼肉&gt;</b> <b>近江牛卸問屋</b> <b>激 ~ GEKI ~</b> 本店:兵庫県尼崎市 【イトイン・テイクアウト】 東京初出店	カルビ 609円(1人前) 	日本三大和牛「近江牛」の卸問屋が手掛ける直営焼肉店。卸問屋ならではの手軽な価格でブランド牛が味わえる。柔らかくほのかな甘みと、例を見ない粘りがある美しいサシは三大ブランド牛だからこそ。肉は舌の上でとろけ、濃厚な肉汁が口中を駆け巡る。近江牛のホルモンなど、希少な部位や産地直送の厳選肉にも注目！
<b>&lt;とんかつ&gt;</b> <b>清まる</b> 本店:愛媛県松山市 【テイクアウト専門】 東京初出店	とんかつパフェ 価格未定 (1人前/数量限定) 	テレビや雑誌で話題のとんかつ専門店がテイクアウト業態で初登場！従来の概念を根底から覆す、新しいとんかつを初披露。数多い豚の種類の中から「毎日食べても飽きない」と店主自らが選んだこだわりの豚肉は、柔らかくあっさりとした味が特徴。人気のパフェは、サクサクしたとんかつとフルーツが見事にコラボレーションした逸品。
<b>&lt;パ・ベキューリブ&gt;</b> <b>Hot Stuff</b> 本店:愛知県豊橋市 【イトイン・テイクアウト】 東京初出店	バックリブ(ラージサイズ) 3,600円(2~3人前) 	本場アメリカで人気のバックリブを楽しめるバーベキューリブ専門店。オーナーがアメリカ滞在時に会った衝撃的な美味しさを全国に広めようとオープン。アメリカで人気が高いバックリブは、その需要の高さゆえに日本では流通が少なく希少な部位。豚の背中側のアバラ肉で、骨付き肉特有の旨みが強いうえ、柔らかい。仕込みの段階で脂を落とすため、肉本来の味が鮮明になり後味もさっぱり。
<b>&lt;ハンバーグ&gt;</b> <b>GOLD RU\$H</b> 本店:東京都渋谷区 【イトイン・テイクアウト】	ゴールドラッシュ ハンバーグ (150g) 900円(1人前/ライス or パン、ドリンク1杯付) 	1980年創業の老舗ハンバーグ専門店。15種類ものスパイスを調合した完全手作りのハンバーグが自慢。100%ビーフを使用し、つなぎをほとんど使わないことで肉の美味しさが堪能できる。野菜をベースにした特製ソースは、改良を重ねて完成した門外不出の完全オリジナルレシピで作られる。新メニューの「ゴールドラッシュのハンバーグメンチ」は、ハンバーグ作りのノウハウを活かして誕生。溢れ出す肉汁と脂の甘みは、やみつきになる美味しさ。
<b>&lt;にくまきおにぎり&gt;</b> <b>元祖にくまき本舗</b> 本店:宮城県宮崎市 【テイクアウト専門】	にくまきおにぎり 300円 チーズにくまき 330円 	宮崎のご当地グルメ「にくまきおにぎり」の発祥店。居酒屋「雑食堂」を営んでいたオーナーが、まかない料理だった「にくまきおにぎり」を12年の歳月をかけて宮崎名物に仕上げた。オリジナル米を独自の炊飯方法で炊き上げたおにぎりを、こだわりの宮崎産しょうゆで作り上げた秘伝のたれが絡んだ豚肉で巻き、じっくりとオープンで焼き上げた。職人がひとつひとつ丁寧に作り上げた自慢の逸品。
<b>&lt;トンテキ&gt;</b> <b>東京トンテキ</b> 本店:東京都渋谷区 【イトイン・テイクアウト】	トンテキ 800円(1人前) 	四日市のご当地グルメ「トンテキ」(豚のステーキ)専門店。オーナーがサラリーマン時代に会った「トンテキ」の味が忘れられず、東京の人にも食べてもらいたいと一念発起してオープン。脂の甘さや、肉の柔らかさという観点から厳選した国産豚の肩ロースを使用。じっくり低温調理することで驚きの柔らかさが生まれる。東京から発信する東京スタイルの「トンテキ」。
<b>&lt;鶏料理&gt;</b> <b>鳥開 総本家</b> 本店:愛知県名古屋市 【イトイン・テイクアウト】	究極の名古屋コーチン 親子丼 1,800円(1人前/味噌汁、 漬物付) 	名古屋コーチンの卵と肉を堪能できる、「究極の名古屋コーチン親子丼」が自慢の人気店。名古屋コーチンや三河地鶏といった、愛知直送の新鮮な鶏肉が揃う鶏料理専門店。名古屋コーチンがもつ弾力と旨みのある肉質、黄身が濃く舌触りが滑らかな卵のkokを堪能できるメニューが豊富に揃う。「究極の名古屋コーチン親子丼」は名古屋コーチンの卵と肉の絶妙なバランスを堪能できる。「名古屋名物味噌串かつ」や「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」など、名古屋ならではのメニューも楽しめる。

### ゾーニング図



### 施設完成イメージ



<街エリア>



<村エリア>

## 企画主旨

今回、もともと“ハレ食”である「ご馳走」に「テーマパーク」というナムコのノウハウを加え、更なる満足感を追求した「進化系フードテーマパーク」を開発いたしました。

「ご馳走」をイメージするものと言えばお肉料理。全国各地の様々な業態のお肉料理店から7店舗を厳選しました。20歳～40歳代の女性を中心に、ファミリーやカップルなど幅広い年代層のお客様に、平日や休日、ランチやディナーなどさまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。

日常の小さな幸せを喜ぶときや笑顔になりたいときに“いつもよりちょっとご馳走、ちょっとご褒美、ワクワク気分です”お肉料理と出会うことができる施設です。

「東京ミートレア」は、全国から集結したお肉料理を通して、お客様に元気と笑顔をご提供いたします。

## 「東京ミートレア」の特徴

### 【出来たて・作りたて】

全国選りすぐりのお肉料理店の自慢の料理を一番美味しい“出来立て、作りたて”の状態を食べることが出来ます。

### 【食べ歩き・食べ比べ】

全7店舗がテイクアウトメニューを用意しており、自由に共用客席に持ち寄ることで食べ歩き、食べ比べを体験することができます。

### 【限定価値】

ここでしか食べられないオリジナルメニューや、各店が腕をふるう数量・季節限定メニューを食べることができます。

### 【選ぶ楽しさ】

焼肉やハンバーグといった定番メニューから、ご当地グルメのトンテキやにくまきおにぎり、アイデア溢れるトンカツパフェや希少部位のバーベキューリブ、ブランド素材の鶏料理まで、様々なジャンルのお肉料理の中から自分の好みに合うもの、その日の気分にあうものを選ぶ楽しさを提供します。

### 【見る楽しさ】

各店の厨房を見えるようにし、各店の技術が間近で見られる楽しさを実現します。

### 【知る楽しさ】

お肉に関する豆知識を知ることが出来るミュージアム機能を設けています。“お肉料理のA to Z”をコンセプトに、世界中のお肉料理の語源やうんちくなどを楽しい仕掛けとともに展示します。身近にあるお肉料理について楽しく知ることができます。

## 「東京ミートレア」利用ガイド

恋愛にそれほど積極的でない“草食男子”が市民権を得た昨今、恋愛に積極的な“肉食女子”が増殖傾向にあります。“草食男子”“肉食女子”という言葉を生み出した深澤真紀がイメージする、パワフルで男性を圧倒する“肉食女子”のための「東京ミートレア」利用ガイドです。

### ～肉食女子の「東京ミートレア」日記～

#### 登場人物紹介

**肉食男子**: パワフルで何事にも積極的。「パワーの源は肉！」 **肉食女子**: 恋も仕事もとにかくアクティブ！「東京ミートレア大好き！」  
**雑食男子**: ノリの良さがウリ。「肉も野菜も何でも好きです」 **雑食女子**: 元気で明るく、一生懸命。「何でもおいしく食べます」  
**草食男子**: スマートでクール。実は、「スイーツや野菜が好き。」 **草食女子**: のんびりと過ごすのが好き。「たまにはワイルドなお肉料理も。」

#### 月曜日、雑食女子に「にくまきおにぎり」を差し入れ、残業がんばれ～！

残業をしている後輩の雑食女子に、「元祖にくまき本舗」の「にくまきおにぎり」を差し入れ。宮崎名物のにくまきおにぎりは、おにぎりに秘伝のタレに漬け込んだ豚肉が巻いてあり、さらにサンチュも付いて、お手軽な焼肉みたい！ボリュームがあるので差し入れにもピッタリ！モツアレラチーズをのせたにくまきチーズの美味しさの秘密は、隠し味のタバスコなんだって。

#### 火曜日、草食女子を「Hot Stuff」に誘う。元気になって良かった

ちょっと元気がない草食女子の友達を「たまには肉も食べなよー」と「Hot Stuff」に誘う。アメリカで人気の部位「バックリブ」は、豚の背中側のヘルシーな脂肉。しかもオリジナルの下ごしらえで、肉の骨離れもよく、食べやすい。ソースもバーベキュー、スパイシー、テリヤキ、スイートチリと、いろいろあるので好みの味で楽しめる。手でつかんで食べるワイルドさに、草食女子も「楽しい！」と元気になってくれた。

#### 水曜日、雑食男子に「GOLD RU\$H」のハンバーグをおごった。美味しそうに食べてくれた

仕事がうまくいった後輩の雑食男子に、「GOLD RU\$H」で「ゴールドラッシュハンバーグ」をご馳走。東京・渋谷で創業30年を誇る牛肉100%の手ごねハンバーグは、テレビでも大人気。レッドチェダーチーズを使ったダブルチーズ、焼きトマト、ガーリックなどの洋風から、大根おろし、和風ネギまでいろいろな種類のハンバーグが楽しめる。

#### 木曜日、同類・肉食女子と焼肉！盛り上がった～！

肉食女子の友達と、「焼肉激」へ。近江牛卸問屋が直営する、安くて新鮮な人気焼肉店。サシがたっぷり入ったカルビは、口に入れるととろけるほどの柔らかさ。近江牛のホルモンは、直営店だからその種類の多さが自慢。新鮮で甘いので、どんどん食べられる。肉をがっつり食べながらのガールズトークで、すっかり盛り上がっちゃった。

#### 金曜日、肉食男子と「トンテキ」デート！食べ過ぎちゃった～( )

肉食男子からのお誘いで、「東京トンテキ」でデート。まるでグローブのような「トンテキ」は、三重県四日市のご当地グルメをアレンジしたもの。低い温度のラードでじっくり調理をしているので、柔らかくて旨みがたっぷり。ボリュームがあって、お肉を食べている満足感が嬉しい。

#### 土曜日、ちょっと気になる草食男子を誘って「清まる」に。お店も私も？気に入ってくれたみたい！

スイーツ好きな草食男子をデートに誘うなら、「清まる」の「とんかつパフェ。」愛媛・松山で生まれたとんかつパフェは、ウエハースのようにとんかつが入っていて、見た目のインパクトも話題性も十分。「本当にスイーツの味だね、リンゴと抹茶アイスがとんかつに意外と合うなあ」と彼もびっくり。とんかつを手で取って、クリームやフルーツを載せて食べていると、二人の距離もなんだか縮まりそう。

#### 日曜日、「鳥開 総本家」でたまには家族孝行。肉食家族、見参！

ボーナスが出たので、肉が大好きな肉食家族に「鳥開 総本家」でご馳走した。「究極の名古屋コーチン親子丼」は炙った鶏肉、鯉と昆布の和風出汁、ふわふわ卵が絶妙な逸品。「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」は、大きくてジューシーな味わい。デザート「名古屋コーチン卵のなめらかプリン」も、とろとろの食感と濃厚な卵の味がクセになる。おじいちゃんおばあちゃんから、甥っ子姪っ子まで大満足！

## 「東京ミートレア」施設概要

- 【施設業態】 お肉料理のテーマパーク
- 【施設名称】 東京ミートレア（英語表記「Tokyo Meatrea」）
- 【開設場所】 東京都八王子市南大沢 2-1-6 「フレンテ南大沢」新館 5階
- 【オープン】 2009年12月3日(木)
- 【入場料】 無料
- 【施設面積】 約1,130 m<sup>2</sup>（約342坪）
- 【店舗構成】 7店舗
- 【営業時間】 11:00～22:00（年中無休）
- 【事業主体】 京王電鉄株式会社
- 【プロデュース】 株式会社ナムコ
- 【来園客数】 130万人（初年度見込み）
- 【交通】 京王相模原線「南大沢」より徒歩0分

### 【企画協力】 深澤真紀

コラムニスト。企画会社タクト・プランニング代表取締役社長。  
 1967年、東京生まれ。早稲田大学卒業。いくつかの出版社で編集者をつとめ、1998年に独立。さまざまな企画のプロデュースや執筆・講演を手がける。  
 2006年に「草食男子」や「肉食女子」を名付けて発表し、国内だけではなく世界で話題になる（『草食男子世代 - - 平成男子図鑑』に収録）。著書に、『思わず使ってしまうおバカな日本語』、『自分をすり減らさないための人間関係メンテナンス術』、『くらたまとフカサワのアジアはらへり旅』（倉田真由美との共著）など。  
 食にまつわる書籍の企画編集や、講演・プロジェクトなども数多く手がける。大変な食いしん坊で、国内外各地で食べ歩きをしている。公式サイト <http://www.tact-planning.com>

## 「東京ミートレア」施設ロゴ



## 「フレンテ南大沢」（新館）の概要

- 【所在地】 東京都八王子市南大沢 2-1-6
- 【敷地面積】 2,304 m<sup>2</sup>
- 【店舗面積】 3,798 m<sup>2</sup>
- 【構造・規模】 鉄骨造 地上5階建て
- 【店舗数】 19店舗
- 【付帯施設】 駐車場42台、駐輪場60台（予定）