

「紅とん戸越銀座店」が、台湾まぜそば「麺屋はなび」の
二毛作型コラボ店舗を2月17日（木）にオープンします。

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社紅とん（東京都新宿区、代表：横川 正紀）が運営する、東急池上線戸越銀座駅から徒歩1分に店舗を構える「紅とん戸越銀座店」は、台湾まぜそば専門店「麺屋はなび」のお昼営業を開始します。

当社は、2020年9月より、台湾まぜそば発祥の店として知られる新山オールスターズ（愛知県名古屋市、代表：新山 直人）とのフランチャイズ契約を結んでおり、現在、二毛作型のコラボ店舗を中心に13店舗展開しております。14店舗目の戸越銀座店は、お昼から営業をする名古屋発祥の極太全粒粉を使用したまぜそばを楽しめる台湾まぜそば専門店「麺屋はなび」と、夜をメインとした炭火で香ばしく焼き上げた焼きとん専門店「紅とん」として、営業を開始します。

プレオープンの2月16日（水）は、11時30分から先着50名様限定で、元祖台湾まぜそばとキミスタ（並）を500円（税込）にて提供いたします。



元祖台湾まぜそばとは？

台湾まぜそばは、台湾ミンチ（唐辛子とニンニクを効かせた醤油味ピリ辛ミンチ）を極太の麺に乗せた、汁無し麺の一種です。代表的な具は台湾ミンチ、生の刻んだニラ・ネギ、魚粉、卵黄。好みでおろしニンニクを入れ、よくかき混ぜてお召し上がりください。スープがない台湾まぜそばは、通常の麺を使用すると具が絡まりづらい為、湯切りをせずに麺棒でかきまぜ麺に傷をつけて粘りを出しています。それにより甘みも増して台湾ミンチと相性バッチリの麺に仕上がります。食べる際にオススメしたいのが【にんにく】。躊躇する気持ちもありますが・・・思い切ってトッピングすればやみつき間違いなしです。

麺屋はなび提供メニュー紹介

台湾まぜそば 890円（税込）が1番人気。辛くないまぜそば（キミスタ）もあります。



台湾まぜそば 890円



キミスタ 920円



ド肉台湾 1,260円

日本橋紅とん

炭火串焼き専門「日本橋紅とん」は、炭火ならではの高温で、表面を一気にからりと香ばしく焼き上げて、肉汁とともに旨みを閉じ込め、さらに遠赤外線でじっくりと内部を加熱することで、ふっくらと美味しい新鮮和豚の串焼きが自慢です。

基本コンセプトの「働くお父さんのエネルギー源」となるべく、活気あふれる営業、なみなみと注がれるお酒、そして高い技術と炭火で焼き上げるボリュームたっぷりの新鮮和豚の串焼きをご用意しております。

店舗情報

日本橋紅とん/麺屋はなび 戸越銀座店

所在地：東京都品川区平塚 1-8-2 美和ビル 1 F

電話番号：03-3785-0247

営業時間：麺屋はなび 平日 11:30～14:30,16:00～24:00

土日 12:00～23:00

紅とん 平日 16:00～24:00

土日 12:00～23:00

(時短要請期間中は、21:00 閉店となります)

炭火串焼き専門店

日本橋 



店舗情報

麺屋はなび 下北沢店

東京都世田谷区代沢 5-32-7 下北沢小林ビル 1F

麺屋はなび/紅とん 南新宿店

東京都渋谷区代々木 2-11-5 アクティブ新宿ビル 1F

麺屋はなび/紅とん 新橋二丁目店

東京都港区新橋 2-3-6 中沢建物新橋ビル 2階

麺屋はなび 神田東口店

東京都千代田区鍛冶町 2 - 7-5 日宝神田イーストビル

麺屋はなび/ぼちぼち 町田北口店

神奈川県町田市中町 1-2-3 新光中町ビル 1階

麺屋はなび/ぼちぼち 川崎西口店

神奈川県川崎市幸区大宮町 5-3

麺屋はなび/ぼちぼち 本厚木店

神奈川県厚木市中町 3-1-23

麺屋はなび/やきとりの扇屋 八潮店

埼玉県八潮市大瀬 1-11-17

麺屋はなび/炭火烧鳥オオギヤ 二俣川店

神奈川県横浜市旭区本村町 101 番地 11階

麺屋はなび/炭火烧鳥オオギヤ 金山東口店

愛知県名古屋市熱田区波寄町 23-9

麺屋はなび/炭火烧鳥オオギヤ 長久手図書館通り店

愛知県長久手市戸田谷 123

炭火烧鳥オオギヤ/麺屋はなび 南行徳店

千葉県市川市相之川 4-16-1

お好み焼ぼちぼち/麺屋はなび 高円寺北口店

東京都杉並区高円寺北 3-22-16 松屋高円寺ビル 2 F

運営会社：株式会社紅とん

本社 東京都新宿区早稲田鶴巻町 519

代表者 代表取締役社長 横川 正紀

設立 2015 年 4 月

資本金 5,000 万円

運営業態 炭火串焼き専門店「日本橋 紅とん」、お好み焼き居酒屋「大阪下町の味 ぼちぼち」

店舗情報 <https://movia.jpn.com/>

新型コロナウイルス感染防止対策

麺屋はなびは『NO！3密・YES！安心』を徹底し営業致しております

「NO！3密」

- ・密閉を避けるよう、入口ドアや窓を開け換気を行います
- ・密集を避けるよう、総席数を減らして営業致します
- ・密接を避けるよう、間隔を空けてお客様をご案内いたします

「YES！安心」

- ・店内に手指の消毒用アルコール液を設置しております
- ・テーブルはアルカリ電解水で消毒しております
- ・多くの方が触れるものは定期的に消毒します
- ・スタッフは出勤前に検温と体調チェックを行い記録しております
- ・スタッフ全員がマスクを着用しております
- ・スタッフ全員が一定時間ごとの手洗いを徹底しております
- ・お客様にはご来店時に手指のアルコール消毒と検温のご協力をお願いしております
- ・高性能空気清浄フィルター（AT254フィルター）順次設置中
- ・CO2濃度センサーを全店舗へ順次設置中。

※CO2濃度を目安に、一定水準で店内換気を実施いたします

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先

株式会社紅とん 企画支援部

TEL. 03-5155-6926

●プレスリリースに関するお問合せ先

株式会社ヴィア・ホールディングス

コーポレート企画室 担当：西村

Tel:03-5155-6801

e-mail：r.nishimura@via-hd.co.jp