

2013 年 1 月 16 日

報道関係各位

株式会社サンケイビル
株式会社サンケイビルマネジメント

東京サンケイビル「メトロスクエア」内に 日本初の“ご当地やきとりエンターテインメント施設” 「全や連総本店 東京」オープン決定のお知らせ



株式会社サンケイビル（本社：東京都千代田区大手町、代表取締役：飯島一暢）は、東京・大手町に所有しております旗艦ビル、東京サンケイビル「メトロスクエア」の核店舗として、“ご当地やきとりフードエンターテインメント施設”「全や連総本店 東京」を本年 3 月 22 日（金）にオープンすることを正式決定いたしましたので、お知らせいたします。同施設は、“7 大やきとりの街”の人気やきとり店を一堂に集結する日本初の「ご当地やきとりエンターテインメント施設」です。

東京サンケイビル「メトロスクエア」とは、屋外のイベントスペース、レストラン・ショップ、ホール・カンファレンスを併設した都市型コミュニティスペースの総称です。ビルは単なるハコではなく、人々を惹き付けワクワクさせるような魅力を持ったメディアである、と考える当社の思想を具現化したもので、2002 年のオープン以降、大手町のランドマークとして、集う人々とともに様々な発想で多くの情報を発信しています。この度、日本初の業態である「全や連総本店 東京」をオープンすることにより、大手町地区のますますの活性化を推進していきます。

店舗詳細につきましては、全国やきとり連絡協議会のプレスリリース（別添）をご覧ください。

—— 東京サンケイビル メトロスクエアに関するお問い合わせ先 ——

株式会社サンケイビルマネジメント 商業施設事業部 担当：大島、前田、伊藤
電話：03-3242-7682 FAX：03-3242-7690 E-mail:shop@metrosquare.jp

——東京サンケイビル メトロスクエア所在地 ——

〒100-0004 東京都千代田区大手町 1-7-2

東京サンケイビル メトロスクエア オフィシャルホームページ <http://www.metrosquare.jp/>

報道関係各位

日本有数のビジネス街である大手町に
日本初！ご当地やきとりエンターテインメント施設
「全や連総本店 東京」
3 月 22 日（金）オープン



※イメージパース

全国 7 大やきとりの街の人気店舗で構成する全国やきとり連絡協議会（代表理事 日足好春）は、地域固有のやきとり文化をテーマに、幅広い層が楽しむことができる“ご当地やきとり”のフードエンターテインメント施設「全や連総本店 東京」を、株式会社サンケイビル（東京都千代田区）が所有する大手町の東京サンケイビル内に、平成 25 年 3 月 22 日（金）にオープン致します。（初年度目標：売上 3 億円、利用者数 10 万人）

「全や連総本店 東京」は、東京では殆ど味わうことができなかった“7 大やきとりの街”の人気やきとり店を一堂に集結する日本初の「ご当地やきとりエンターテインメント施設」です。食材に豚肉を用いたり、串に刺さずに鉄板で焼いたり、洋ガラシや味噌だれで食べたりする、一般的な“焼き鳥”の常識とは異なる独自のスタイルを持ったご当地やきとりが、手頃な料金で、一箇所で食べ比べできる施設です。店舗面積は 474 ㎡、席数は 229 席です。

「全や連総本店 東京」は、大手町の活性化を推進する株式会社サンケイビルの賛同を得て、ご当地やきとり文化の情報発信と大手町への集客・活性化を目的に、広範な顧客層が楽しめる集客施設として企画しました。日本屈指のビジネス街であり東京駅にも近いという好立地を活かして、平日は地域のサラリーマン・OL 層に気軽に集える場を提供し、週末にはこれまで大手町に疎遠だったカップルや家族連れの集客を図ります。また、地方や外国からの観光客・出張者にもアピールし、全国・全世界に向けた情報発信も行います。

【出店店舗】

（★マークは東京初出店）

7 大やきとりの街	ご当地やきとり	特徴（素材・たれ・焼き方）	出店店舗
1 北海道室蘭市	室蘭やきとり	豚肉に玉葱をはさみ、洋ガラシをつけて食べる	やきとりの一平 ★
2 北海道美唄市	美唄焼き鳥	鶏の内蔵肉全てを 1 本の串に刺し、玉葱をはさむ	やき鳥たつみ ★
3 福島県福島市	ふくしま焼き鳥	伊達鶏等を使用したストロングスタイルの焼鳥	鶏料理 鳥安 ★
4 埼玉県東松山市	東松山やきとり	豚のカシラ肉などをピリ辛の味噌だれで食べる	やきとり ひびき
5 愛媛県今治市	今治ヤキトリ	厚い鉄板で鳥皮を焼く、串に刺さない鉄板焼鳥	焼鳥 まる屋 ★
6 山口県長門市	長門やきとり	ガーリックパウダーと唐辛子を振りかけて食べる	焼とりや ちくぜん ★
7 福岡県久留米市	久留米やきとり	豚、鶏から馬肉まで、何でも串に刺すやきとり	焼とり鉄砲 ★

【店舗演出】

肉やたれなどの食材は各地の本店から直送して焼き上げるとともに、テーブル席と立食席を併設し、ご当地やきとりの食べ比べセットやお土産セットを取り揃えるなど、本格的なご当地やきとりが手軽に楽しめます。

また、7店舗ごとのブースを設けて本店の雰囲気再現した装飾や演出を施すとともに、北海道美唄市の真っ黒な「石炭やきそば」などのご当地サイドメニューも充実させるなど、地域文化との“出会い”も楽しめます。料理は、どこのブースからも全てのメニューを注文することができます。

【事業体制】

施設開発については、フードテーマパークの企画・運営ノウハウを持つ株式会社ナムコの企画協力のもとに、大手町エリアの活性化を推進する株式会社サンケイビルのサポートを受けて、全国やきとり連絡協議会が企画プロデュースを、株式会社フジヤが設計及び施工を行います。

開業後は、全国やきとり連絡協議会の代表理事 日疋好春が経営する「やきとり ひびき」が、施設の運営・管理を担当します。また、各地のやきとり文化に詳しいフードジャーナリストのはんつ遠藤氏が名誉館長に就任しご当地やきとり文化の紹介役を担います。さらに、全国各地の飲食店情報に精通しているキリンビールマーケティング株式会社首都圏統括本部が、協議会未加盟のご当地やきとり店舗の発掘やご当地ドリンク提案などのサポートを行います。

【全国やきとり連絡協議会における“やきとりの定義”について】

「やきとり」とは、各辞典・辞書では、鳥・牛・豚などの精肉や臓物を焼いて、塩やたれをつけたもの。串に刺されたものが多いと表記されています。基本のご当地で「やきとり」と呼ばれている食文化を協議会では認めています。

【施設概要】

・店舗業態	ご当地やきとりエンターテインメント施設
・店舗名称	「全や連総本店 東京」
・所在地	東京都千代田区大手町 1-7-2 東京サンケイビル B2F
・アクセス	東京メトロ 半蔵門線、丸ノ内線、千代田線、東西線、都営三田線、「大手町駅」直結
・開業日	平成 25 年 3 月 22 日（金）
・店舗面積	474 m ² (約 143 坪)
・席数	229 席
・運営主体	株式会社ひびき
・売上目標	初年度 3 億円
・利用者数	初年度 10 万人
・想定単価	2,500 円～3,000 円

【報道関係お問い合わせ先】

「全や連総本店 東京」 広報事務局

〒102-0083 東京都千代田区麹町 3-7 ピーアールコンビナート(株)内 担当：末下（すえした）、小松
TEL：03-3263-5621 FAX：03-3263-5623 E-mail：hibiki@prk.co.jp

「全や連総本店 東京」に集結する、個性豊かな“やきとり”たち

ご当地やきとり

日本には、使用する肉の種類や部位、たれや焼き方などが異なる地域固有のやきとり文化『ご当地やきとり』が存在する。

やきとりの街

人口に対するやきとり店舗密度が突出していることや、他にはない独自のスタイルを持つことから、“やきとりの街”を宣言する都市が全国各地に点在している。



No	やきとりの街	ご当地やきとり	やきとりの特徴	出店店舗	備考
1	北海道室蘭市	室蘭やきとり	豚肉ロース肉と玉ネギを串に刺したものをタレで焼きあげ、洋がらしを付けて食べます。鉄の街の男たちが育んだ食文化です。	やきとりの一平	東京初出店
2	北海道美唄市	美唄焼き鳥	鶏の内蔵肉全てを1本の串に刺し、玉ネギをはさんで焼き上げるスタイルで、「もつぐし」と呼ばれています。「鳥めし」も名物です。	やき鳥たつみ	東京初出店
3	福島県福島市	ふくしま焼き鳥	臭みがなく独特のやわらかな歯ごたえが特徴の福島名産「伊達鶏」等を使用したストロングスタイルの焼き鳥です。	鶏料理 鳥安	東京初出店
4	埼玉県東松山市	東松山やきとり	じっくり焼いた豚肉に辛味の効いた各店秘伝の「味噌だれ」をつけて食べます。人気の「カシラ肉」は濃い味わいと歯ごたえが特徴です。	やきとり ひびき	
5	愛媛県今治市	今治ヤキトリ	鶏肉を厚い鉄板で上から押さえつけながらカリッと焼き上げます。串に刺さないやきとり「鳥皮」は全国的にみても珍しい存在です。	焼鳥 まる屋	東京初出店
6	山口県長門市	長門やきとり	牛肉、豚肉、鶏肉が混在したスタイルです。特徴はガーリックパウダーの存在です。一味・七味唐辛子と一緒に振りかけていただきます。	焼とりや ちくぜん	東京初出店
7	福岡県久留米市	久留米やきとり	さがりなどの牛肉、バラ肉中心の豚肉、馬肉、鶏肉などが混在したスタイルです。お通しは酢ダレがかかったキャベツです。	焼とり鉄砲	東京初出店

資料②：全国やきとり連絡協議会について

【目的】

- ◆大衆グルメの真打である「やきとり」を日本を代表する「和食」として、世界に通じる食文化に築き上げる。
- ◆そのために、各地が協調して、豊かなやきとり食文化を全国にPRし、共同でやきとり全体のイメージアップとファン拡大を図る。やきとりの街の各地・各店への集客効果を高め、各地の創意工夫によって集客を競う。
- ◆昼のメニュー開発をはかり、女子高生のおやつにもなるようなファーストフード感覚のやきとり等、子供たちが憧れ、夢の持てる職業、産業にすることを目的にする。

【設立】

2006年1月1日

【組織体制】

任意団体 名称「全国やきとり連絡協議会」

ホームページ：<http://www.yakitori-jp.com/archives/2006/03/release.html>

◆代表理事

日疋好春（ひびき・よしはる） 株式会社ひびき 代表取締役社長（埼玉県川越市の場北 1-17-1）

◆理事

石塚和義（いしづか・かずよし） やきとりの一平（北海道室蘭市）
藤本和己（ふじもと・かずみ） 焼きとり たつみ（北海道美唄市）
安田雅樹（やすだ・まさき） 鶏料理 鳥安（福島県福島市）
青村雅子（あおむら・まさこ） 焼とりや ちくぜん（山口県長門市）
木下敏光（きのした・としみつ） 焼とり鉄砲（福岡県久留米市）

◆事務局長

樋口秀一（ひぐち・ひでかず）

◆やきとり文化研究所 所長

土井中照（どいなか・あきら） フリーライター

◆アドバイザー

池澤守（いけざわ・まもる） フードテーマパークプロデューサー（株式会社ナムコ）
はんつ遠藤（はんつ・えんどう） フードジャーナリスト

【やきとりの街・協力地】

北海道室蘭市、北海道美唄市、福島県福島市、埼玉県東松山市、愛媛県今治市、山口県長門市、福岡県久留米市

【協賛やきとり団体】

室蘭やきとり逸品会（北海道室蘭市）
びばい焼き鳥組合（北海道美唄市）
福島焼き鳥党（福島県福島市）
長門やきとり横丁連絡協議会（山口県長門市）
久留米焼き鳥日本一の会（福岡県久留米市）