

渋谷のソウルフード 排骨担々麺が人気の「Renge no Gotoku」新業態が誕生 ラーメン屋×酒場のハイブリッド“ラーメン酒場” 「Renge no Gotoku 酒場」が三軒茶屋に2月8日(月)オープン

“路地裏から世界を沸かそう”をミッションに飲食店の開業を支援する株式会社上昇気流（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：笹田 隆）のグループ会社で、居酒屋・ワインバル等を手掛ける株式会社ブラボー・ピープルズ（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役社長：笹田 隆）は、排骨担々麺が人気のラーメン店「Renge no Gotoku (レンゲノゴトク)」に酒場のエッセンスを融合した新業態としてラーメン酒場「Renge no Gotoku 酒場 (レンゲノゴトクサカバ)」を2月8日(月)三軒茶屋にオープンいたします。

Renge
no
Gotoku




「Renge no Gotoku」は、渋谷で50年以上愛され続け、渋谷再開発に伴う立ち退きにより惜しまれながら閉店した排骨担々麺の名店「亜寿加」の味を受け継ぎ、2019年7月に渋谷・桜丘町にオープン、多くのファンで賑わうラーメン店です。

この度オープンする「Renge no Gotoku 酒場」は、「Renge no Gotoku」にお酒と料理を楽しむ酒場のエッセンスを融合した“ラーメン酒場”です。昼はラーメン専門店、夜は居酒屋という「二毛作」営業となります。渋谷で愛されるソウルフード「排骨担々麺」が三軒茶屋で食べられるようになるだけでなく、17:30以降は多彩な酒場メニューを提供し、“呑めるRenge no Gotoku”としてより幅広いシーンでご利用いただけます。

「排骨担々麺」は、丸鶏や豚ガラ、香味野菜等から取る出汁と、オリジナルの焙煎胡麻、数種類の唐辛子をブレンドしたオリジナルラー油を合わせた絶品スープに、温製には選りすぐりの強力粉を使用したストレート麺、冷製にはもちもちとした食感の中太ちぢれ麺のオリジナル麺がよく合います。そこに、注文を受けてから揚げるサクサクとした三元豚使用の排骨（パイクー）をのせた食べ応えのある逸品です。

酒場メニューの名物は、薄皮のパリパリ食感がクセになる「薄皮焼き餃子」。白菜を入れ軽く仕上げた一口サイズの餃子はお酒のお供にぴったりです。まろやかな酸味のこだわりのお酢と胡椒でお召上がりいただけます。「黒酢よだれどり」は、ジューシーな鶏肉に、「排骨担々麺」にも使われているオリジナルラー油と黒酢などを合わせたピリ辛な特製ソースをたっぷりかけました。ソースは餃子につけて食べるのもおすすめです。他にも、さっぱりと食べられるもつ煮込み「Rengeの煮込み」など、お酒によく合うメニューが揃います。ドリンクは、ビールやハイボール、焼酎など各種ご用意、「キンミヤ珈琲酎」や「ドライフルーツ漬け込み芋焼酎」など自家製漬け焼酎もラインナップしています。

夜になると、店頭のネオン管の看板が存在感を放ち、明るい店内へと誘います。渋谷「Renge no Gotoku」と同様の木材とモルタルを基調とした空間に、屋台風のエッセンスをプラスした内装は、酒場の心地よい賑わいを感じさせ、気兼ねなく過ごすことができます。厨房をぐるりと囲むカウンター席を中心に、奥にはテーブル席も4卓配置、ご利用シーンにより使い分けていただけます。

「Renge no Gotoku 酒場」が目指すのは、“地域に深く根付いた店”です。三軒茶屋は、流行発信地としてのイメージと古くからの下町情緒が同居する独特な雰囲気を持った街で、個性的な飲食店も多く出店し、新しいものに敏感な地域住民が足を運びます。エッジの効いた街の新たなシンボル店となるべく、今回三軒茶屋という立地を選びました。

「Renge no Gotoku 酒場」は、地元で永く愛される店を目指し、「Renge no Gotoku」を進化させたハイブリッドなラーメン酒場として新しい価値を提供してまいります。



店舗概要

- 店名 : Renge no Gotoku 酒場
- 住所 : 東京都世田谷区太子堂2-23-5
- 電話 : 03-5787-8113
- 開店日 : 2021年2月8日 (月)
- 営業時間 : [ラーメンタイム]11:00~15:00、[酒場タイム]17:30~23:00 (L.O.22:30)
※状況により変更となる場合がございます。
- 定休日 : なし
- 席数/坪数 : 39席 / 14.2坪
- Instagram : https://www.instagram.com/rengenogotoku_shibuya

<新型コロナウイルス感染予防対策について>

お客様に安心してご来店いただけるよう、下記の感染予防対策を徹底しております。

- ・店内の定期的な換気
- ・従業員のマスク着用、手洗いの徹底
- ・出勤時の検温など従業員の健康状態管理
- ・テーブルや食器などの定期的なアルコール消毒
- ・アルコール消毒液の用意
- ・間隔をあけてのお席のご案内

【主なメニュー】



排骨担々麺 980円

オリジナルの胡麻ベースとラー油を合わせた絶品スープは、お酢の酸味でほどよい辛味と旨味を引き出し、カリカリの三元豚の排骨を載せてご提供。あの名店の味が三茶に！



冷やし排骨担々麺 980円

冷麺にはオリジナルの中太ちぢれ麺を採用。もちもちとした食感が冷やし担々麺にぴったりです。



薄皮焼き餃子 480円 (1人前)

※写真は2人前です。
三大名物其の肴。揚げ焼きにしているので皮はパリパリ、クセになる餃子です。酢と胡椒をつけて、一口また一口。ビールやハイボールとよく合います。



黒酢よだれどり 580円

三大名物其の式。下味をつけた国産鶏もも肉を低温でじっくりと仕上げました。自家製の特製タレには、秘伝のラー油も入れてピリ辛に。ジューシーな鶏肉との相性抜群です。



Rengeの煮込み 580円

名物其の参は、「豚もつと牛もつの塩煮込み」です。さっぱりとしていて、食べやすいのが特長。お好みで柚子胡椒と一緒に楽しみください。



自家製イカ明太シュウマイ 600円

小ヤリイカのコロコロ食感が楽しい蒸したて自家製シュウマイ。明太子との相性も◎。醤油またはお酢をつけてお召し上がりください。



揚げ排骨 根菜黒酢酢豚 700円

大人気「排骨担々麺」の排骨を使用した黒酢酢豚です。蓮根と長芋は低温で揚げてふっくらとした仕上がりに。



海老とクレソン 自家製水餃子 4個 600円

Renge酒場の裏名物。海老の旨味が詰まっているのでそのまま食べても美味しい水餃子。クレソンの苦味と相性抜群。



自家製漬け焼酎 480円～

パインとマンゴーのドライフルーツを漬けた「ドライフルーツ漬け込み芋焼酎」、他「キンミヤ珈琲酎」「昆布酎」などの自家製焼酎をラインナップ。

【テイクアウトメニュー】

- ・排骨担々麺 980円
 - ・冷やし排骨担々麺 980円
- 他麺メニュー各種

- ・薄皮焼き餃子 480円 (1人前)
- オープン記念! 400円 (1人前)
※2人前よりご注文いただけます。

※表示の価格は全て税込価格です。写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更する場合がございます。



**Renge no Gotoku 統括店長
原子 力**

(はらこ ちから)

渋谷駅前の再開発に伴い2018年11月に惜しまれつつ閉店した老舗ラーメン店「垂寿加」で長年店長として腕を振るう。2019年7月より、渋谷・桜丘にオープンした「Renge no Gotoku」で店長を務める。



**Renge no Gotoku 酒場 店長
半田 瑞樹**

(はんだ みずき)

山形県出身。27歳。18歳で上京し、以来飲食業界で経験を積む。「元気があり、来ていただいたお客様に楽しい、また来るねと言ってもらえるような温かくアットホームなお店にしたいです」

株式会社ブラボー・ピープルズについて

株式会社ブラボー・ピープルズは飲食店の独立・開店支援会社 株式会社上昇気流の関連会社であり、居酒屋・ワインバル等、都内で8店舗の直営店を運営しています。『Love&Happy』の理念のもと、お店に関わる全ての人が〈幸せ〉〈楽しい〉〈HAPPY〉になれるよう、スタッフも“本気”で楽しみ、お客様を楽しませる“商売人”を育てています。

- 社 名 : 株式会社ブラボー・ピープルズ
- 本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8
- 設 立 : 2014年4月
- 代 表 : 代表取締役 笹田 隆
- 事 業 内 容 : 飲食店の運営
- 運 営 店 舗 : 六本木「おでん屋 ずぶ六」、渋谷「桜ヶ丘椿堂」等、8店

株式会社上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に170店以上の飲食店を共に作りあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

- 社 名 : 株式会社 上昇気流
- 本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8
- 設 立 : 2004年10月
- 代 表 : 代表取締役社長 笹田 隆
- 事 業 内 容 : 飲食店の独立・開店成功支援業
- U R L : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問合せ先
株式会社上昇気流 広報担当 佐々木・吉井
電話 : 03-6849-2812 mail : info@pr-office.jp