

板橋で連日大盛況の「やきとんやんぐ」が中野に初出店 やきとん居酒屋「やきとんやんぐ 2nd nakano」 12月16日（木）中野の路地裏にオープン

やきとん居酒屋「やきとんやんぐ」など板橋に3店舗を展開する株式会社やんぐ（所在地：東京都板橋区／代表：坂口 稔朗）が、2021年12月16日（木）、4号店となる『やきとんやんぐ 2nd nakano』を中野にオープンします。



板橋の『やきとんやんぐ』は、やきとんをメインとする地域密着型の居酒屋として2016年にオープン。“安くて美味しい”と、連日賑わう人気店となり、現在、姉妹店『創作町中華やんぐ』『ニューやんぐ』と合わせ、板橋で3店舗を展開しています。

この度、中野にオープンする『やきとんやんぐ 2nd nakano』は、初の板橋エリア以外での出店となります。居酒屋やスナックが軒を連ね、レトロな雰囲気漂う昭和街道商店街から1本入った裏路地に位置します。『やきとんやんぐ』『創作町中華やんぐ』がもつ大衆酒場の賑やかな雰囲気や、『ニューやんぐ』のポップな佇まいを融合させたお店です。

看板メニューのやきとん串は、肉汁や肉の旨みを備長炭の香ばしさと共に味わえて、全て1本100円（税抜）となっています。中でもおすすめは、肉本来の旨みを味わっていただくために、少しレアに焼いた「レバ」です。ネギ、ごま、ゴマ油を混ぜ塩味の効いたオリジナルのタレで食べるレバは、肉質が柔らかく滑らかな食感が特長。また「つくねチーズ」は、甘辛いタレととろ～ととろけたチーズのコクに軟骨のコリコリとした食感と大葉の爽やかさでお酒がすすむメニューです。

当店限定メニュー「チャーシューエッグタワー」は、柔らかく煮込んだ豚の肩ロースが何層にも重なり、肉だけで400gもあるボリューム満点のおつまみです。頂上に乗った目玉焼きとタレの味わいと、炙った肉の香ばしさがマッチしたこだわりの一品です。

店内は中央に焼台を設置し、近い距離でライブ感を楽しめるカウンター席を中心にテーブル席も配置。お仕事帰りに軽く一杯、ご家族や友人同士でゆっくりとお食事など、さまざまなシーンでご利用いただけます。

『やきとんやんぐ 2nd nakano』は、これまでで培った技術とノウハウを基に、地域に密着したサービスを提供し、心弾む場として愛されるお店を目指してまいります。

【店舗情報】

店 名： やきとんやんぐ 2nd nakano

住 所： 東京都中野区中野5-53-10

電話 番号： 03-5942-4034

営業 時間： 17:00～24:00 (L.O.23:00)

定 休 日： 不定休

店 舗 規 模： 11.4坪／32席 (内 カウンター席 10席)

Instagram：https://instagram.com/yakitonyoung2nd_nakano?utm_medium=copy_link

【おすすめメニュー】



チャーシューエッグタワー 850円

2号店『創作町中華やんぐ』の裏メニューをベースに、新メニューを考案した『やきとんやんぐ 2nd nakano』限定メニューです。
豚の肩ロースを圧力鍋で煮込み、箸で切れるほどに柔らかく味がしみ込んだチャーシュー。この厚切りチャーシューを炙り、何層にも重ねた上に目玉焼きとタレをかけた見た目も楽しい一品。チャーシューだけで400gもあり、ボリューム満点のおつまみです。



レバ 110円

レバに焼き上げたレバは、臭みがなく滑らかな口当たりです。オリジナルのネギダレと共に食べると、レバの甘みを感じられる一本。



つくねチーズ 290円

つくねには軟骨や大葉を混ぜており、食感と風味が楽しい一品。甘辛いタレとチーズのコク深い味わいはおつまみに抜群。



とろーりハムチーズカツ 440円

分厚いハムの味に負けないほど濃厚な味のチーズが挟まったハムカツは、サクサク・トロトロ・ジューシーさが楽しめる一品です。



豚ハラミステーキ おろしポンズ 430円

新鮮な豚のハラミは程よく火を通し、柔らかさとジューシーさを残しています。パンチのあるガーリックチップとおろしポンズで、脂ののったハラミをさっぱり味わえます。



豚もつ煮込み とうふ玉子入り 430円

臭みのない豚もつを使用。甘さは控えめで濃厚な味わいの味噌ともつがマッチしています。肉の旨みが凝縮した煮汁を吸った豆腐は、味が染み込んだコク深い絶品です。



ドリンク

- キリン一番搾り 大 840円
- 瀬戸内産生レモンサワー 500円
- 下町ハイボール 480円
- 不二才 650円
- 辛丹波 一合 430円
- ワイン グラス 各種 460円
- ソフトドリンク 各種 350円

and more...

※写真はイメージです。 ※全て税込みです。

【オーナープロフィール】



坂口 稔朗（さかぐち としあき）

1978年3月8日生まれ、東京都板橋区出身。

板橋にある実家の洋菓子店にて、パティシエとして15年勤務。

2013年、居酒屋業界に転身。板橋にある「やきとん ひなた」大山店、上板橋店で店長を3年勤め、お酒を楽しむ場や人に触れ、2016年に独立。地域に愛される居酒屋を目指して、「やきとんやんぐ」を開業し、現在は板橋にやきとん業態2店、町中華業態1店を展開している。サービスや鮮度、価格にこだわり、いずれの店舗も連日多くの人で賑わう人気店。

【株式会社やんぐ】

本社所在地：東京都板橋区板橋1-20-1 大橋ビル101

設立：2018年6月

代表：坂口 稔朗

事業内容：飲食店経営

関連URL：<https://yakiton-young.com/>

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

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

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

URL：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社上昇気流 『やきとんやんぐ 2nd nakano』 PR事務局 担当 渡邊
電話：03-6849-2812 携帯：090-9607-4921 mail：info@pr-office.jp