

**ミシュランガイド 東京 2021 掲載店オーナー齋藤元志郎シェフ監修  
「うどん・トンカツ 豚と粉(トントコ)」を  
愛知県知立市内に 2021年7月15日(木)オープンします**

株式会社メイフーズ（本社：愛知県一宮市、取締役社長：永田昌孝）では、当社初となるうどん・トンカツの新ブランド「豚と粉（トントコ）」を開発し、2021年7月15日（木）に愛知県知立市で1号店をオープンします。

本業態はミシュランガイド 東京 2021 に掲載されている「目白 旬香亭（東京都豊島区）」のオーナー齋藤元志郎シェフと大阪の人気うどん・トンカツ店「僕とうどんとカツオだし（大阪府和泉市）」と協業して開発。齋藤シェフ厳選の素材と調理法により肉の旨みを最大限に引き出したトンカツと、自社のとんこつラーメンブランド「ラの壺」の製麺技術を活かした、のどごしの良いうどんをご提供いたします。

また、同店では、新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」の中で市場が拡大する中食需要に対して、うどん、トンカツのテイクアウト商品の販売も行います。

詳細は下記の通りです。

記

1. 基本情報

- ① ブランド名：うどん・トンカツ 豚と粉（トントコ）
- ② 業態：郊外型飲食店（席数：51席、駐車台数：24台）
- ③ 住所：愛知県知立市鳥居3丁目3-15（ラの壺 知立店跡）
- ④ オープン日：2021年7月15日（木）
- ⑤ 営業時間：11：00～15：00、17：00～22：00（15：00～17：00はテイクアウトのみ）

2. 商品イメージ

うどんは厳選した国産小麦粉をブレンドし独特のもちもち食感がある麺と、熊本天草産の鰹からなる5種の削り節からとった出汁が自慢です。カツは低温調理で柔らかくお肉の旨みが凝縮されています。



細打ちうどん（冷し）



太打ちうどん（温）



名物タレカツ丼



低温調理のロースカツ

### 3. ブランドコンセプト・店舗イメージ・ブランドロゴ

#### 「うどん・トンカツ 豚と粉（トントコ）」とは

自慢のうどん、トンカツで、ちょっと誰かに教えたくなる驚きを創造するとともに、居心地のよい空間づくりを行い楽しいお食事の時間をお届けします。

店名への想い・・・

トンカツ＝豚、うどん＝粉とし、「トントコ」という記憶に残る軽やかな響きから地域の皆様にとって親しみのある存在でありたいという想いをこめています。



店舗イメージパース



ブランドロゴ

### 4. 問い合わせ先

(株)メイフーズ 事業部 山本、林

TEL : 0586-85-5710 (月曜日～金曜日 : 9時00分～17時30分)

本件は、名鉄グループ中期経営計画「Turn Over 2023 ～反転攻勢に向けて～」の重点テーマに掲げる「今後成長が見込まれる分野の収益力強化による収益構成の見直し」の「③ レストラン事業の新規展開」の一環として取り組むものです。

以上

## 参 考

### 齋藤 元志郎 氏 (株式会社 旬香亭 代表取締役)

名門クラブ「綱町三井倶楽部」で修業し、フランスで5年間かけ3つ星レストランなど30軒以上で腕を磨く。在仏時代の後輩には「オテル・ドゥ・ミクニ」の三國清三氏や「ひらまつ」の平松宏之氏がいる。帰国後は伝説の熱海大月ホテルの仏料理店「ラ・ルーヌ」のシェフとなり、脚光を浴びる。その後、地元静岡に洋食会席店「旬香亭」をオープンさせ、1年足らずで東京赤坂にも進出し予約が取れない店となる。大手デベロッパーとも国内外でフードビジネスを多数手がけ代表店 目白旬香亭、神田ポンチ軒はミシュランガイド東京に掲載され続けている。



齋藤 元志郎 氏

### 「僕とうどんとカツオだし」(住所：大阪府和泉市唐国町 2-8-54)

本気のうどんに本気の豚カツをコンセプトに大阪府和泉市に2019年11月オープンする。

オリエンタルな店内ともちもちのうどん、熟成豚を使用した豚カツをメインとした料理を提供し、コロナ禍においてもランチを中心に賑わいを見せる人気店となる。

看板商品は齋藤元志郎シェフ直伝の豚カツ、中でもタレカツ丼は女性にも絶大な支持を得る。また、うどん職人こだわりのうどんは優しくすっきりした鰹出汁と相まって見た目にも美しい逸品となり、SNSの投稿でも人気である。



上:和風外観  
左:高い天井で開放的な店内  
下:夏限定すだちうどん

以 上