

2021年7月8日

**江戸前天丼専門店「日本橋 天井天むす 金子半之助」
渋谷 東急フードショー内にテイクアウト業態2号店をオープン！**

2021年7月10日（土）、「金子半之助」を運営している株式会社バイザ・エフエム（本社：東京都千代田区神田神保町／代表取締役 長瀬太一）は、リニューアルオープンする東急百貨店食品街東急フードショー内に、テイクアウト専門店としては2号店となる「日本橋天井 天むす 金子半之助」をオープンいたします。

“粋で豪快”な「金子半之助」の味を食卓へ

「金子半之助」は2010年東京、日本橋にオープンした江戸前天丼専門店です。

胡麻の風味豊かな特製の揚げ油を使い、毎日仕入れる新鮮な穴子や海老、烏賊などの天ぶらを豪快に盛り付けたボリューム満点な「江戸前天丼」は、この一杯を食する為に日本国内のみならず世界各国から連日多くのお客様が来店されるほど、ご好評いただいている商品です。その「江戸前天丼」をご家庭や職場でも楽しめるお弁当にしました。



<渋谷東急フードショーリニューアルオープン記念メニュー>

■東急フードショー店限定

海老と烏賊のかき揚げ丼 1,280円（税込）

渋谷スクランブルスクエア店にて限定販売していたかき揚げ丼に、更に改良を重ね、海老と烏賊を贅沢に使用したかき揚げに「金子半之助」こだわりのタレをかけました。さらに、これまで店頭でのみ扱っていた「半熟玉子の天ぶら」がお弁当でも楽しめます。

「金子半之助」のこだわりが詰まったお弁当を、是非「渋谷東急フードショー店」にてお求めください。



■渋谷限定・海老天押し寿司 1,080円（税込）

海老と大葉のかき揚げを秘伝の丼たれで味付けし、押し寿司風に仕立てました。

甘辛なのにさっぱりといただける、「天井×お寿司」という新感覚のおいしさが口いっぱいに広がります。お土産にもぴったりの折箱入り（6切れ）です。

<おすすめメニュー>



■天むす（白）-塩味- 780円（税込）

ふりぶりの海老と、ほどよい塩気と煎り胡麻、ひと口サイズのご飯が三位一体となった天むすです。



■天むす（黒）-たれ味- 780円（税込）

甘辛い秘伝の丼たれを使用し、香り高い胡麻油をたっぷり纏った揚げ玉、クセになる甘さが特徴のガリを絶妙なバランスで混ぜた、今までにない天むすです。

<店舗概要>

■日本橋 天井 天むす 金子半之助 渋谷東急フードショー店

[住所]東京都渋谷区道玄坂 1-12-1

[電話] 03-3477-4776

[営業時間]10：00～21：00 ※状況によって変更する場合がございます

<金子半之助 日本橋本店について>



店名は創業者金子真也の祖父で和食会の重鎮であった金子半之助に由来しており、祖父のレシピ帳「閻魔帳」に書かれた秘伝の丼たれを再現した天井を提供しております。



■日本橋 天井 金子半之助 日本橋本店

[住所] 東京都中央区室町 1-11-15

[電話] 03-3243-0707

[営業時間] 平日 11:00~22:00(L.O 21:30) 土日祝 10:00~21:00(L.O 20:30)

<運営会社バイザ・エフエム>

会社名 : 株式会社バイザ・エフエム

代表者 : 代表取締役 長瀬太一

所在地 : 東京都千代田区神田神保町 3-2 高橋ビルディング 5 階

電話番号 : 03-6265-4945

設立 : 2006 年 8 月

事業内容 : 飲食店運営事業、宅配弁当事業、中食事業

URL : <https://kaneko-hannosuke.com>

Instagram : https://www.instagram.com/hannosuke_japan

Twitter : <https://twitter.com/kanekohannosuke>

運営ブランド:「日本橋 天井 金子半之助」の他、「日本橋 天ぶらめし 金子半之助」「稲庭うどんとめし 金子半之助」や仕出し弁当屋「湯島半之助」などを国内外にて店舗運営しており、2017 年 1 月にオイシーズ株式会社グループの一員となる。

<オイシーズ株式会社>

会社名 : オイシーズ株式会社

代表者 : 代表取締役 清宮俊之

所在地 : 東京都千代田区神田神保町 3-2 高橋ビルディング 5 階

電話番号 : 03-6265-4940

設立 : 2017 年 10 月

URL : <https://www.oishes.com/>

事業内容 : 国内外飲食店運営事業、宅配弁当事業、中食事業他

<本件に関する問い合わせ先>

オイシーズ株式会社 : 03-6265-4940 info@oishes.com