

立川屋台村パラダイス跡地に 個人飲食店が集結した 新フードスポット

立川屋台村パラダイス(通称:ヤタパラ)の跡地に、個人飲食店の集合態「GALERA Food Market」が12月下旬にオープンする。

同施設のオーナーは食肉卸・食品加工会社のミートコンパニオンの阿部昌史代表、プロデューサーは立川市出身で地元で多くの飲食店を経営するマザーズ(東京都武蔵野市)の保村良豪代表。両氏がタッグを組み、進めてきた計画だ。施設名の「GALERA(ガレラ)」はポルトガル語で「群衆」「集まり」という意味。コロナの感染拡大によって、これまでの外食のにぎわいや集まりが制限され

ている時流から、その後のアフターコロナの世の中に向けて、再び飲食店が力強く時代に挑戦していくという意思を施設名に表した。

広大な敷地のワンフロアには立川市の人気店を中心に、HP(日野)、ひまわり屋(吉祥寺)、organiko(中野)などが運営する個性的な店舗が総勢10店入り、今までは業態を交えた個店や若手育成の目的をもつ新店などを展開する。

阿部代表は「立川は『飲食の街』といってもいいほど、個性的で魅力的な飲食店が数多く存在している。この街から都内に進出して成功をした飲食店経営者も多い。そうした地元の飲食店が地域社会にもっと貢献できるよう、計画を進めて



人気の個店が軒を連ねる
新しいタイプの商業施設!

GALERA Tachikawa Food Market

所在地=東京都立川市曙町2-16-1/
敷地面積=471.44㎡

【出店一覧(予定)】喜重明(寿司)、たつぷの玉屋(焼き鳥)、VIGO oysterbar(オイスターバー)、GALERA Press Coffee(カフェ)、BUENO BURRITOS(メキシカン)、ちゃんぼん(ちゃんぼん)、向日英屋(和食)、OAK(Bar)、春巻きのニューヨーク(春巻き)、おでん我業多屋(おでん)
※店名等、詳細は未定

女性一人客でも利用しやすい カスタマイズで 楽しむフォー専門店

らりサの
新店舗

トナムのライスヌードル、フォーをファーストフード感覚で食べられる新店が東京・原宿表参道エリアに登場した。「かつや」などを展開するアークランドサービスHDの子会社、ミールワークスが立ち上げた新業態、「ワンフォー ボウル」は、フォーを気軽に楽しめる新タイプの店だ。食事をさっと済ませたい多忙な男性客や、「立ち食いそばやラーメン店」は一人では利用しづらいという働く女性の一人客でも気軽に利用できるカジュアルな店である。

本國ベトナムの味を踏襲し、スープは牛のばら肉、すじ肉、骨の3つの部位を数種のスパイス、玉ネギ、パクチー、ショウガ、ニン

ニクなどとてもじっくり煮込んで仕上げている。また、ベトナムの昔ながらのフォーは、具材はあまり入れず、シンプルに味わうものだが、同店ではさまざまなトッピング食材を用意。パクチー、モヤシ、といった定番の具材だけでなく、九条ネギ、きくらげ、プチトマト、フライドオニオン、牛モツなどバラエティに富んだ食材を揃え、新感覚のフォー提案をしている。

忙しい時などにぐく短時間で気軽に食事ができる種類の店というところ、そば、うどん、ラーメンが全盛で、これらと肩を並べる有力な新顔は長く登場していない。その点で、「フォー」という料理は今後、期待が持て

STEP 1 どちらかお選びください。揚げパン(ラム付き)
 フォー(牛肉) ¥890(770)
 フォー(鶏) ¥890(770)

STEP 2 好きなトッピングを追加して自分だけのフォーに! Let's add your favorite toppings!

パクチー ¥60	ネギ ¥60	ニンニク ¥60	揚げパン ¥60	鶏モツ ¥60
オニオン ¥60	ピーマン ¥60	キャベツ ¥60	揚げパン(鶏) ¥60	豚肉 ¥60
トマト ¥60	アボカド ¥60	揚げパン(豚) ¥60	揚げパン(卵) ¥60	揚げパン(肉) ¥60



ベトナムでは牛肉のフォーが定番



ワンフォー ボウル

運営=ミールワークス
店舗所在地=東京都渋谷区神宮前6-6-61
営業時間=11時~23時。
不定休
坪数・席数=約16坪・23席

同店のメニューより。好みのトッピングを組み合わせて注文するシステム



そ ば
日本各地の
プリン
（11月24日）
由起氏が監
ブはほ
ト店を大
今回の同
に同社
業態初参
同社が
した背景
EC化率
%に對し
に過ぎず
さほど進

