

2004年9月22日

マルハ「コカレストラン有楽町」移転について

株式会社マルハレストランシステムズ（代表取締役社長 小島 由夫）が運営を行っております「コカレストラン有楽町」が、有楽町駅前再開発事業にともない、10月3日（日）をもって営業を終了し、10月25日（月）ビックカメラ有楽町6階へ移転することになりました。

昭和初期に建てられた歴史的建物に今ある「コカレストラン有楽町」は10年近くもの間、本場の「辛い」タイ料理、「タイスキ」のお店として親しまれてきましたが、同建物の取り壊しによって新店舗への移転をはかり、新たな一歩を踏み出します。

- コカレストラン 本国（タイ）での歴史 -

1957年、タイの首都バンコクにオープンしたコカレストランは、今や日本でもポピュラーとなりつつある「タイスキ」と、伝統の「タイ料理」のレストランです。

本場タイでは、今やタイスキを看板とするレストランがたくさんありますが、コカレストランが、このタイスキを生み出した本家本元です。

小さなバンコクの食堂からスタートしたコカレストランのタイスキは、47年の歳月を経た現在、アジアを中心に9カ国に広がり、日本国内でも弊社が現在3店舗を展開し、親しまれております。

コカレストランの創始者である先代のオ-ナ-（華僑）が、日本のしゃぶしゃぶにヒントを得て始めたものですが、なにぶんにも開業当初は暑い国の辛い鍋料理ということで、集客にも大変苦労されたそうです。

しかし、面白いことにエアコンが普及しはじめ、涼しい環境が提供されると、バンコクの人々を中心に爆発的に流行し、定着したという意外なエピソードがあります。

- コカレストラン 国内での歴史 -

国内では1992年に、「コカレストラン六本木」で産声を上げました。

当時はまだ現在のように、タイ料理はおろかエスニック料理というジャンルすら一般的ではなく、味も名前も食べ方も、全てが未知なる料理でした。

しかし、このタイスキの決め手と言われる、秘伝のつけダレ「コカソ-ス」と、日本人に馴染みやすいシ-フ-ドの素材に「やみつき」となる方が多く、また折からの海外旅行ブ-ムにも煽られ、本物を求めるお客様が日を追って増えてまいりました。

- 有楽町への出店と、移転の経緯 -

1995年、本日お越しいただいております「コカレストラン有楽町」が開店いたしました。

昭和8年建造の堅牢かつ重厚な建物が醸し出すレトロな外観と、日々長くなる入店待ちの行列により、「有楽町マリオン裏の行列店」として一気に認知を広めました。

実は、出店当時から有楽町駅前再開発は既に計画されておりました。

ビルの所有者である朝日新聞社では、建物の老朽化にともない、用途が宙に浮いていた同ビルを、具体的に再開発計画が進行した際には波風をたてることなく立ち退くことを条件に入居するテナントを探されており、当時、銀座地区への出店を模索していた弊社は、有楽町という多少希望と異なる地域への不安を感じつつも、まるで上海租界と見紛うレトロな建物に大いなる魅力を見出して出店に踏み切りました。

このたびの店舗移転につきましては、こうした出店契約を正に履行するものです。

馴染み深いこの建物が再開発の波に飲み込まれてしまうのは寂しいことですが、コカレストランは、また新たな地で新たな歴史を作るべく尽力してまいります。

- 新店舗の概要 -

10月25日 コカレストラン有楽町は、有楽町ビックカメラ6階に新たにオープンいたします。移転に際し、最も配慮したのは「現在の場所から近く、わかりやすい場所」であることが優先されました。

そして、絶大な評価を頂戴し常連顧客の多い、お料理を中心とするコンセプトは一切変えることなく、さらにクオリティアップしてご提案いたします。

ただ、ビルの中に出店する以上、もとのままの装飾イメージを無理に踏襲せず、洗練した形でお目見えする予定です。

コカレストラン有楽町の新店舗は、コカレストランアトレ上野店、コカタイキッチン&パ - 日比谷店とともに、今後もお客様のご支持を賜るべく努力いたす所存でございます。

なにとぞ宜しくお願い申し上げます。

以 上

お問い合わせ

(株)マルハグループ本社 広報・IRグループ

TEL：03-3216-0821 FAX：03-3216-0342

マルハ HP アドレス：<http://www.maruha.co.jp>

マルハレストランシステムズ HP アドレス：<http://www.wonderland.to/pc/index.html>