

会員の紹介 1 (株)直久 と 新業態「麺処直久」のご紹介

麺処直久 新橋 中川一成

(株)直久は、東京都内に店舗を構えて50年以上の、老舗らーめん屋です。昭和42年、銀座東芝ビル(現在は改装中)に「直久 銀座すきや橋店」をオープンし、その後新橋、青山一丁目と拡大し、営業してきました。



直久の特徴は、あっさりとした醤油スープと、しこしことした麺にあり、いわゆる「昔ながら」の伝統を大切にしたらーめん作りを行ってきました。いつも変わらぬ安心できる味を提供したいと思っております。

このたび、私共は「麺処(めんどころ)直久」と銘打ち、新業態を開発し、店舗を展開しております。本年6月水道橋店の新業態移行を皮切りに、8月には新橋店も新業態への移行を行いました。



「麺処直久」は、より広くお客様に直久を知って好きになっていただきたいと願い、開発した業態です。「鶏へのこだわり」は大事にしつつ、より広い年齢層のお客様をターゲットに据え、価格・味・店舗内装などをデザインしなおしました。

肝心のスープも名古屋コーチンを中心として、鶏を5種使用しており、トリガラ主体の「昔ながら」のイメージを踏襲しつつも、新しい一面を表現する味構成になっています。

お陰様で8月のリニューアル以降順調に成績を伸ばしており、今後の展開が楽しみです。

新橋店はJR・地下鉄の連絡通路に隣接しており、大変利便性のよい立地の店舗ですので、お近くにお立ち降りの際には、ぜひご利用ください。

麺処直久 新橋

TEL : 03-3574-7279

住所：東京都港区新橋2丁目地下街1号ウイング新橋

年中無休

(月～水 11:00～23:00 木・金11:00～23:30 土日祝11:00～22:00)

※ラストオーダーは閉店30分前)

