

報道関係者 各位  
プレスリリース

2020 年 3 月  
軒先株式会社  
代表取締役 西浦 明子

## カレー業界に突如現れた超新星！ 洗練された味と芸術的な盛り付け！あの極哩が表参道青学前にオープン！

～「軒先レストラン」を利用した間借り開業のお知らせ～

シェアレストランサービス「軒先レストラン」を吉野家ホールディングスと共同運営する軒先株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：西浦明子、以下 軒先）は、「軒先レストラン」を活用した新規開業店舗をお知らせ致します。

店舗名 : 極哩 表参道青学前店  
住所 : 東京都渋谷区神宮前 5-51-6 テラアシオス青山 2F  
オープン日 : 2020 年 3 月 10 日  
営業時間 : 11 時～14 時  
店主 : 瀬良和樹・清水 雅之

Twitter : @gokuri2019  
Instagram : gokuricurry  
Facebook : <https://www.facebook.com/gokuricurry/>  
Homepage : <https://gokuri-web.jimdosite.com>



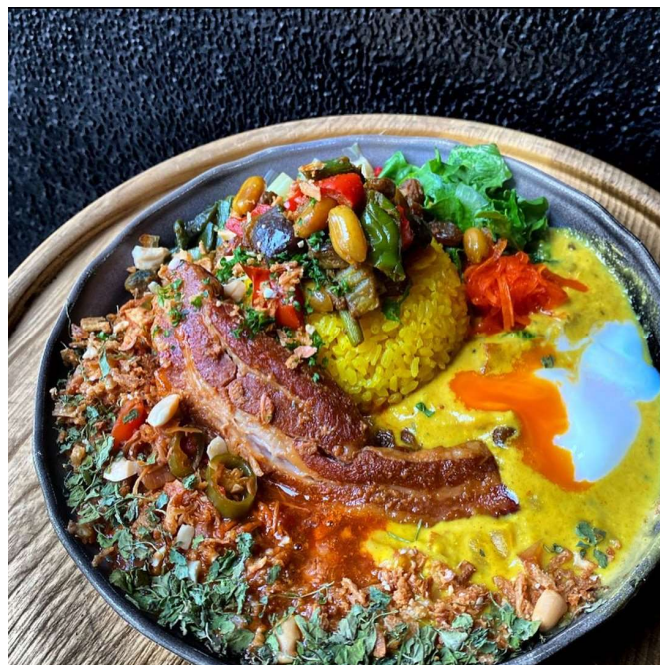
極 the WORLD (3 種盛 タマゴトッピング)

●極哩 表参道青学前店について

スパイスの調合は作り手のセンスが問われる繊細な作業です。旨味の中に辛さや甘さが共存し、スパイスがアクセントとして花を添える。更に興味深いのは手をつけるのをためらうほど美しい芸術的な盛り付け。味と盛り付けが融合してはじめて極哩のカレーは目の前に提供されます。

古くからの友人であり、長きに渡り飲食店を経営されていた瀬良さんとカレー作りを趣味として続けてきた清水さんが意気投合し極哩のカレーは生みだされました。カレーを作るのが好きな清水さんと盛り付けが異常なほど得意な瀬良さん。この2人のチームワークが極哩のカレーの最大の特徴であり個性です。繊細なスパイスの調合と旨味を引き出す素材のチョイスに加え、デコレーションアートの様な食材のアレンジメントは簡単には真似ができないセンスが光ります。

極哩 表参道青学前店は4店舗目の支店になりますが、ここでは常に原点回帰更しつつも試行錯誤を重ねながら全店舗メニューに加えられるような新商品を考案しております。また、極哩では冷凍カレーも自社サイトにて絶賛販売中です。今後もさらなる発展と進化を遂げながら成長していく極哩グループから目が離せません。表参道や青山通りにお越しの際は是非、極哩のカレーをご賞味下さい。



トマトと青唐辛子のスパイシーチキンカレー Instagram：gokuricurry より





極哩にて使用のスパイス Instagram : gokuricurry より



極哩 表参道青学前店 2階 QUONS 内 外観



店主 瀬良「皆さまのお越しをお待ちしております」

軒先レストランでは出店者を募集中です!あなたも自分だけのレストラン開いてみませんか?  
<https://business.nokisaki.com/cp/restaurant>

【軒先株式会社 概要】

社名：軒先株式会社

所在地：東京都千代田区大手町 2-6-1 朝日生命大手町ビル 3 階

設立：2009 年 4 月 23 日

代表者：西浦 明子(代表取締役)

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

【株式会社吉野家ホールディングス 概要】

社名：株式会社吉野家ホールディングス

所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号 Daiwa リバーゲート 18 階

設立：1958 年 12 月 27 日

代表者：河村 泰貴(代表取締役社長)

URL <http://www.yoshinoya-holdings.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

軒先株式会社 軒先レストラン担当

電話:03-6869-3111

E-mail [info@nokisaki.com](mailto:info@nokisaki.com)