

報道関係各位

フードコートスタイルで、10店の日本最高峰ご当地グルメが楽しめる ご当地フードパーク「コバランチ」が4月19日なんばパークスにオープン

株式会社 ナムコ

社 長 : 東 純

本 社 : 東京都大田区多摩川2-8-5

資 本 金 : 100億円

株式会社ナムコは、南海都市創造株式会社との共同事業として、手軽な軽食業態であるフードコートスタイルでフードテーマパーク同様に日本最高峰のご当地グルメが楽しめるご当地フードパーク「コバランチ」を4月19日(木)にオープンします。

当施設は、チームナンジャが8年間にわたって培ってきた店舗キャスティングのノウハウを生かし、全国各地から専門店を厳選して構成。様々なジャンルのご当地グルメの食べ歩きを気軽にお楽しみいただけます。全国各地から 宇都宮餃子や、博多やきカレー、佐世保バーガー、長崎ちゃんぽん、軽井沢クレープ専門店など大阪初出店となる3店舗を含むご当地グルメの名店10店舗が勢揃いします。

ナムコでは、「なんば“NEXT”スタンダードライフ」を開発コンセプトとした「なんばパークス」の2期計画完成によるグランドオープンに伴い、南海都市創造株式会社とパークス全体の店舗構成や機能の位置付けを再検討しました。その結果、集客の中核施設として1期区画に「浪花麺だらけ」に代わる新たな業態として、ショッピングやシネコン利用のお客様が気軽に立ち寄り、“小腹を満たす”ことができるような、明るく親しみやすいご当地グルメのフードコートを開設します。



ご当地フードパーク「コバランチ」イメージ

ご当地フードパーク「コバランチ」施設概要

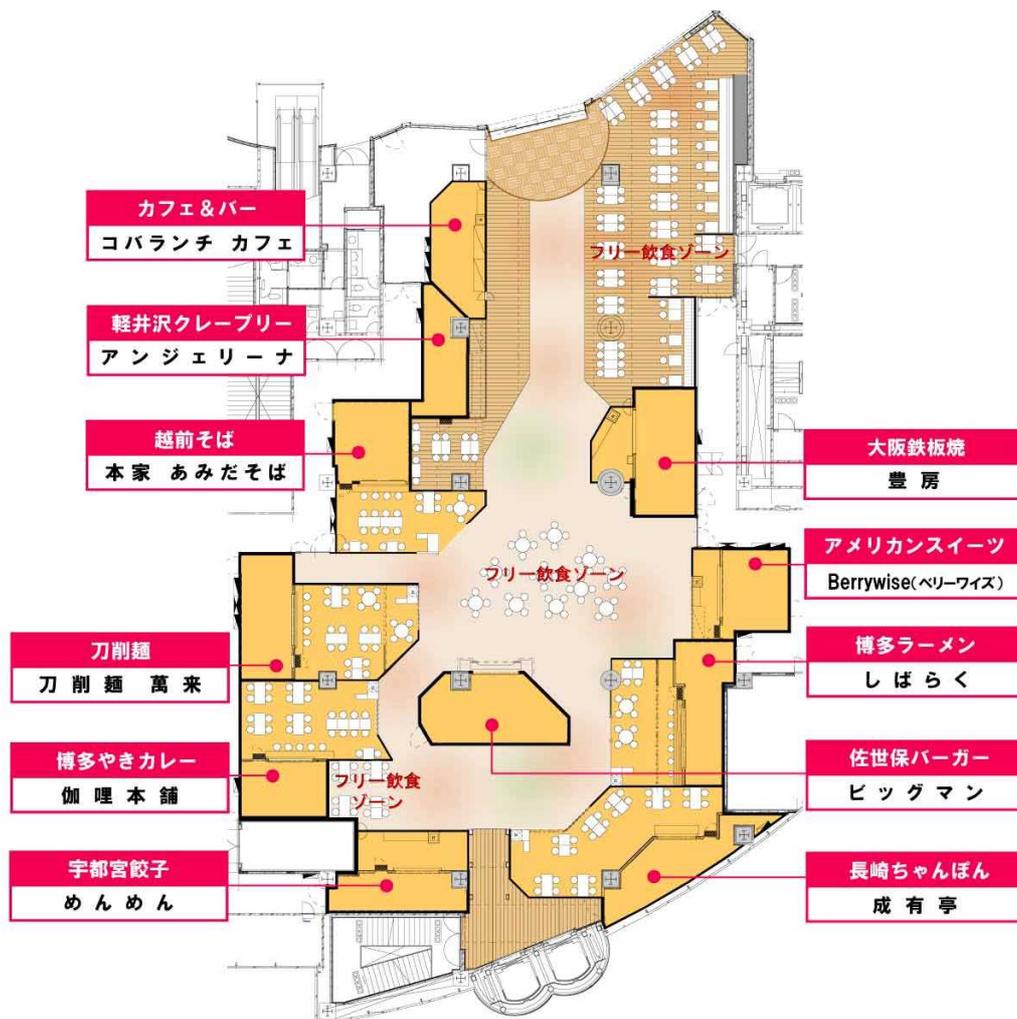
施設業態	ご当地フードパーク	開設時期	2007年4月19日(木)
施設名称	「コバランチ」	施設面積	1,270㎡(約384坪)
事業主体	株式会社ナムコ 南海都市創造株式会社	施設構成	ご当地グルメ店舗10店舗 カフェ 1店舗(計11店舗) フリー飲食ゾーン180席
運営主体	株式会社ナムコ	営業時間	11:00~23:00年中無休 (季節により変動あり)

株式会社ナムコは、「遊びを通じて、お客様を幸せにします」を使命とし、“場”を使った幸せの提供をすすめてまいります。

プレスリリースの情報は、発表日現在のものです。発表後予告なしに内容が変更されることがあります。あらかじめご了承ください。

以上

ご当地フードパーク「コバランチ」ゾーニング図



ご当地フードパーク「コバランチ」の特徴

【食べ歩き・食べ比べ】

フードコートスタイルのため、全国のご当地グルメを、フリー飲食ゾーンに持ち寄り、みんなで食べ比べをすることができます。もちろん、イートイン店舗(5店舗)内でお楽しみいただくことも可能です。

【限定価値】

大阪では食べることができない、“宇都宮餃子”の名店や、福岡の“やきカレー”、軽井沢の“名物クレープ”をはじめ、これまで通り“長崎ちゃんぽん”“越前そば”、“刀削麺”など全国各地の本物の味が揃っています。

【選ぶ楽しさ】

その日の気分や同伴者によって、ラーメン、そば、カレーなどのお食事からハンバーガーや餃子、お好み焼きなどの軽食、さらにはマフィンやクレープといったデザートにいたるまで、幅広いバリエーションの中から自由にお選びいただけます。

【快適なつろぎの空間】

明るく解放的な空間には、各イートイン店舗内のみならず、フリー飲食ゾーンに約 180 席を用意し、自由に各店の味をお楽しみいただけます。さらに、カフェ機能も加え休憩スペースとしてもご利用いただけます。

「ご当地フードパーク コバランチ」出店店舗概要

	地域	店舗名	代表メニュー	特徴
1	栃木	宇都宮餃子 「めんめん」 大阪初出店	焼き餃子 	餃子の聖地“宇都宮”から羽根付き餃子の名店が登場。使用する部位まで厳選した豚肉と、甘みの強い新鮮な白菜をたっぷり使った餃子は、深みとコクのある味わい。自慢のスープをたっぷりと餡に練りこんでいるので、一口噛むと小籠包のように口いっぱいスープが溢れだす。香ばしく焼き上げられた皮のバリッパリとした食感とジューシーな肉汁、ごま油の香りがあとを引く。
2	福岡	博多やきカレー 「カリイ 伽哩本舗」 大阪初出店	やきカレー 	元祖「やきカレー」の専門店。製法に特許を持つ「やきカレー」は、7～8時間かけて煮込んだブイヨンに、独自のスパイス、タマネギ、チャツネ、フルーツ、みそ、醤油、自家製付け汁などを加え、さらに煮込み、2日間ねかせたまるやかカレー。具の牛肉や鶏肉も別々に調理し、肉汁を閉じ込めたジューシーな味わい。オープンで焼き上げた芳ばしい香りが食欲をそそり、後を引くウマさ。
3	東京	刀削麺 「とうしやうめん ばんらい 刀削麺 萬来」	麻辣(マーラ)刀削麺 	麺の激戦区、東京にて刀削麺で人気を博する「萬来」。刀削麺とは練り上げた小麦粉の生地を、独特の刀で大鍋に削り飛ばす職人技で有名な麺料理。包丁で削る麺はパフォーマンスだけではなく、職人の技で厚みや太さを微妙に変化させるため、麺の食感やスープとの絡みが抜群。1番人気は「麻辣(マーラ)刀削麺」。「ピリピリ」ではなく「ビリビリ」という独特の辛さを感じる特製スープに絡む刀削麺はヤミツキ必至。
4	福井	越前そば 「本家 あみだそば」	越前おろしそば 	おろしそばのメッカ、福井で手打ちにこだわる「あみだそば」。水のきれいな土地「越前」でとれるそばは、小粒で粉になる割合は少ないものの、製麺性に優れ、味と香りが非常に良く、質が高い。その越前産の石臼挽きのそば粉のみを使った香り豊かな十割そばを、おろした青くび大根と辛味大根、特製だし醤油で味わう越前独自のスタイルで提供。
5	長野	軽井沢クレープリー 「アンジェリーナ」 大阪初出店	軽井沢ロール 	2000(平成12)年3月創業の軽井沢セレブ御用達の行列店。本店のメニューはなんと300種類以上。オーナー羽生田氏はクレープに魅了され、地元クレープ店で修行後、各地のクレープを食べ歩き研究。今ではクレープ店の激戦区、軽井沢で地元の人からも愛される人気店に。パリパリとした食感を出すためのオリジナルレシピで作られたこだわりの生地と、オリジナルクリーム、旬のフルーツなどの組合せは、クレープ好きも虜にする逸品。
6	大阪	大阪鉄板焼 「とよまさ 豊房」	鉄板焼 	鉄板焼業界に新たな一石を投じるこだわり牛すじ肉の名店。厳選した部位のみを3時間以上かけて煮込んだ濃厚牛すじと中華麺、オリジナルブレンドソースを合わせた名物焼きそばは、グルメな浪花の地が育んだ鉄板焼職人の技が光る逸品。特製「魔法の炊きダシ」をプラスした旨味あふれる焼きそばと、たっぷり添えられた青ねぎの組合せが相性抜群。
7	大阪	アメリカンスイーツ 「Berrywise」 (ベリーワイズ)	アメリカンマフィン & デコラティブカップケーキ 	マフィン、デコラティブカップケーキ、スコーンなどのアメリカンスイーツにこだわる専門店。厳選した素材の持ち味を最大限に生かした、素朴で奇をてらわないやさしい口どけのマフィンは、全国150店舗を越える有名カフェでも販売される人気商品。また、ネーミングもユニークなオリジナルデザインのカップケーキも、「かわいい」「おいしい」と大人気。スイーツと相性抜群のドリンクも、エスプレッソをベースにアレンジを加えた本場シアトルスタイルで提供。
8	福岡	博多ラーメン 「しばらく」	ラーメン 	1953(昭和28)年創業の50年以上の歴史を持った博多ラーメンの不動の人気店。100%の豚骨を使用し、2日間かけてじっくり煮込んだスープは、旨みが極限まで濃縮された、まさに本場の味わい。そのスープを味わう極細のストレート麺も、お客様の好みでゆで方が選べる博多ラーメンではおなじみのスタイルで提供。香り高い「すりごま」のトッピングは、「しばらく」が元祖。
9	長崎	佐世保バーガー 「ビッグマン」	ベーコンエッグバーガー 	“ハンバーガーの町”佐世保の老舗で、ベーコンエッグバーガー発祥の店。佐世保のハンバーガー文化を切り開いたといわれる小倉氏は、神戸のパン屋で修行を積んだ後、佐世保でハンバーガー店を開業。ボリューム満点のハンバーガーは、パンはもちろん、10種のスパイスをブレンドしたパティやソース、ベーコンまでも自家製にこだわる。サクラの原木を使い、手間ひまかけて作られたベーコンの味は絶品。特製ジャポネソースを使用したステーキバーガーも人気。
10	長崎	長崎ちゃんぽん 「せいゆうてい 成有亭」	長崎ちゃんぽん 	長崎の名店“小有天”の味を忠実に継承する、唯一の店。12時間以上かけて作られるとんこつスープは、強火で炒めた野菜の旨味がプラスされ、素朴ながらも奥の深い味わい。そのスープと麺本来の旨味、コシの強い食感が味わえる太目の麺が相まって極上の味わいを醸しだす。野菜や肉、魚介類など海の幸・山の幸がたっぷりに入った栄養満点の、本場長崎の味わい。
11	-	カフェ&バー コバランチ カフェ		お買い物や映画鑑賞の合間に、こだわりのコーヒーや紅茶などのドリンクが気軽に楽しめる本格カフェコーナーを併設。施設内180席のフリー飲食ゾーンで、ゆっくりおつるぎいただけます。ビールなどのアルコールも提供。