

各位

2025 年 7 月 4 日

株式会社プレナス

～全て店内で手作りのラーメン～ 「KAYAVA.総本店」

米国での出店拡大を見据え、7 月 15 日(火)東京・茅場町にオープン

株式会社プレナス(本社:中央区銀座、社長執行役員:金子 史朗)は、持ち帰り弁当の「ほっともっと」と定食レストランの「やよい軒」、しゃぶしゃぶと本格飲茶の「MK レストラン」を国内に 2,810 店舗、海外 8 か国・地域に 250 店舗、計 3,060 店舗を展開しております。(2025 年 6 月末現在)

当社は海外での事業展開を重要な成長戦略のひとつと位置付けており、米国・ボストンで「Best of Boston」を受賞した「Tsurumen Davis」を運営する大西 益央氏が監修した、全て店内で手作りのラーメン店「KAYAVA.」1 号店を米国・シアトルにオープン、2025 年 7 月には 2 号店の出店を予定しております。

このたび、「KAYAVA.」の米国での出店拡大を見据え、7 月 15 日(火)に「KAYAVA.総本店」を東京・茅場町にオープンいたします。全て店内で手作りするラーメンで、スープは国産地鶏の丸鶏やガラ等の厳選素材をじっくり店舗で炊き上げて旨味を引き出だしています。また、麺は国産小麦を使用し、スープとの相性を突き詰めた自家製麺です。そして、店舗は洗練された雰囲気に合わせてながら日本の伝統的な要素を取り入れた外観と、特別なひとときを楽しめる店内空間をデザインしています。

当社は、日本のおいしい食を未来につなげ、世界の人々に広げていきます。

■店舗概要

店舗名	KAYAVA.総本店
住所	東京都中央区茅場町 1-7-1 日本橋弥生ビルディング 1F
営業時間	平日/11:00～22:00 土曜日/11:00～21:30 ※15:00～17:00 クローズ 日曜日・祝日/休み
席数	15 席



■コンセプト: Addicting & Less is more.

「KAYAVA.」は、日本の伝統性とモダンさを融合させた特別な雰囲気の内と、一度食べると忘れられない、くせになるラーメンを表現した「Addicting」、余計な味を加えるのではなく、見込んだ食材を極限まで磨き上げる「Less is more.」という2つの言葉をコンセプトに最高のラーメンを追求していきます。

■ブランドとロゴ

「KAYAVA.」のブランド名は、江戸時代末期の都市計画によって生まれた「茅場町」という地名に由来します。江戸の「こうしたい」という都市計画の実現により、人々が行きかう街に変貌を遂げた「茅場町」をヒントに、「カヤバ」を「どうなるか」ではなく「どうしたい」という能動的な言葉と解釈してブランド名にしました。またロゴには、日本文化の象徴であるカタカナを用いており、赤いピリオドは最高品質のラーメンを提供することを意味しています。シンプルでありながらも温かさと情熱を表現したデザインに仕上げています。



■米国での展開

「KAYAVA.」はロサンゼルスやニューヨークに比べてラーメン店が少ない一方で、新しい味に挑戦することに積極的なフードシーンを持つシアトルを起点とし、新たなラーメン文化の波を起こし、米国全土への展開を見据えます。

■厳選素材を全て店内で調理する特製ラーメン

「KAYAVA.総本店」では、店舗で炊きだすスープや、自家製麺に使用する素材は厳選したものを使用しています。「白湯(パイタン)スープ」と「清湯(チンタン)スープ」は徳島県産の地鶏である「阿波尾鶏」をふんだんに使用し、芳醇な旨みのあるスープを炊き出します。そして、麺は、しなやかなコシと風味が特長の福岡産小麦「ラー麦」を使用し、店内でスープに合わせた麺線で切り出します。



■メニュー

『鶏白湯(パイタン)ラーメン』は地鶏(阿波尾鶏)の丸鶏やガラ等をじっくりと炊きだした、クリーミーで深いコクと旨味のあるスープが特徴です。また、『清湯(チンタン)塩ラーメン』も芳醇な地鶏の旨味と、特製タレの旨味を重ねた澄んだスープが特徴です。そして、『中華そば』は豚肉と野菜等を煮込んだすっきりとしたスープと背脂の旨味をあわせた、どこか懐かしい醤油味のラーメンです。



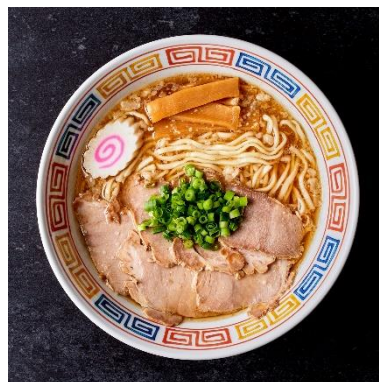
鶏白湯醤油ラーメン 1,000 円(税込)



鶏白湯塩ラーメン 1,000 円(税込)



清湯塩ラーメン 1,180 円(税込)



中華そば 880 円(税込)

■店舗デザイン

洗練された雰囲気に合わせてながら日本の伝統的な要素を取り入れた外観と、特別なひとときを楽しめる店内空間をデザインしています。また、「KAYAVA.総本店」のある日本橋弥生ビルディング 1F には、当社ブランドの旗艦店として「ほっともっと」、「やよい軒」を出店しています。



外観



内観

■監修者 大西 益央氏プロフィール

2007 年地元大阪市鶴見区でラーメン店「鶴麺」をオープンし、2010 年 2 号店「らぁ麺クリフ」をオープン。2 店舗を大阪屈指の人気店に育てた後、2014 年渡米。ハワイ、ニューヨーク、ノースカロライナでラーメン店開店を経て、2018 年 4 月に米国・ボストンに拠点を移し「Tsurumen Davis」を開店。最低気温がマイナス 10℃以下にもなるボストンで、1 時間待ちの行列を作る超人気店となる。「今、最も熱いレストラン」第1位を 3 か月連続獲得。ボストン No.1 のメジャーな新聞「Boston Globe」の一面を飾るなど、メディアからの注目も高い。

“Boston Magazine 誌「Best of Boston 2019」受賞。その他米国グルメランキングへの掲載多数。著書に「なぜ 2 時間営業でうまくいくのか？」(光文社)”

【ご参考】

当社ブランドの海外進出概要(2025 年 6 月末現在)

ブランド名	国名	店舗数	ブランド名	国名	店舗数
やよい軒	タイ	187	KAYAVA.	アメリカ	1
	シンガポール	6		計	1
	オーストラリア	6	合計		251
	台湾	27			
	アメリカ	3			
	フィリピン	14			
	マレーシア	6			
	インドネシア	1			
	計	250			