

つくば、野田（千葉）出店へ

とんきゅう 「違う個店アピール」

五百円の中間価格帯に設定した。

矢田部社長は「初出店後すぐに牛海綿状脳症（BSE）問題が起き、売り上げが低迷するなど

とんかつ店「とんQ」

を県内を中心に展開する

とんきゅう（本社つくば

市、矢田部武久社長）は

二〇〇九年三月期、つく

ばに二店舗、千葉県野田

市に一店舗を出店する。

二十三日、国産和牛の焼

き肉店をつくばエクスプレス（TX）研究学園駅

近くにオープンするほ

か、つくば市に今秋開業

予定の大型ショッピングセンタ（SC）内と、

野田市内にとんかつ店を

出店する。矢田部社長は

「飲食チェーンを取り巻く環境は厳しいが、とん

きゅうはチェーン店とは異なり、一店一店が違つた個店というアピールを

している。高付加価値のメニューで商品力を高めていきたい」としている。

二十三日、TX研究学園駅近くにオープンするほか、つくば市に今秋開業予定の大型ショッピングセンター（SC）内と、

野田市内にとんかつ店を

出店する。矢田部社長は

「飲食チェーンを取り巻く環境は厳しいが、とん

きゅうはチェーン店とは異なり、一店一店が違つた個店というアピールを

している。高付加価値のメニューで商品力を高めていきたい」としている。

二十三日、TX研究学園駅近くの大通り沿いに

野田市内にとんかつ店を

出店する。矢田部社長は

「飲食チェーンを取り巻く環境は厳しいが、とん

きゅうはチェーン店とは異なり、一店一店が違つた個店というアピールを

している。高付加価値のメニューで商品力を高めていきたい」としている。

二十三日、TX研究学園駅近くにオープンする焼き肉店

「赤牛つくば店」は、水戸市の常磐道水戸インター（E1）近づくに五年前出店した焼き肉店の「一号店」。国産和牛を使用し、食品の安全を確保するためのトレーサビリティ（生産流通追跡）システムを利用して、その日調理する肉の個体識別番号を店内で公開する。牛の一頭買収することで希少部位も提供する。客単価は一人当たり三千一千ユーロを絞りコンパクトな

店舗に仕上げる」（矢田部社長）。五月に野田市へ出店する店舗もこれまでの郊外店より店舗面積を小さくして、出店コストを引き下げる。

同社は一九七八年設立。つくば市東新井に第一号店となる「とんQつくば本店」を出店した後、水戸市内に「とんQ水戸千波店」など県内をはじめ、埼玉県や千葉県にとんかつ店七店舗を展開している。また、二〇〇四年にはイタリア料理店「アルゾーニ・イタリア」（同市赤塚）も出店している。（大高茂樹）