

スンドウブ

東京城豆腐



ซูปเต้าหู้เกาหลีรสเผ็ดร้อน “ซุนดubu”

TOKYO SUNDUBU

CONTENT

1. Tokyo Sundubu Story
2. What is Sundubu?
3. Best Selected & Appealing Point
4. Our Shop
5. Shop Design
6. Our Menu
7. Tokyo Sundubu Customization
8. Media Recommendation
9. Tokyo Sundubu x Japanese Movie
10. Singapore Branches Sales
11. Director's Greeting
12. Company Information
13. Contact

1. Tokyo Sundubu Story



ซุ๊ปเต้าหู้ “Sundubu” อาหารประจำบ้านของชาวเกาหลี เมื่อหลายปีก่อน เต้าหู้ได้เป็นที่นิยมอย่างมากในอเมริกา ผู้คนจึงเริ่มหันมาสนใจ “Sundubu” ในฐานะซุ๊ปเพื่อสุขภาพและเป็นที่แพร่หลายไปทั่วทั้งอเมริกา

ร้าน Tokyo Sundubu ได้ทำการปรับปรุงรสชาติใหม่ๆ ลงไปในซุ๊ป โดยยังคงรักษารสชาติและรูปแบบดั้งเดิมของเกาหลีไว้ด้วย

นอกจากนี้ ทั้งน้ำซุ๊ปและเครื่อง ที่มีให้เลือกหลากหลาย ทำให้เฟลิดเพลินทุกครั้งที่ได้เลือกรับประทาน เรื่องราวของ Tokyo Sundubu ยังคงดำเนินต่อไป ทั้ง “ความอร่อยไม่มีเปลี่ยน” “ความท้าทายใหม่ของอาหาร” และเพื่อปรารถนาให้ “Sundubu” สามารถแทรกซึมสู่วัฒนธรรมการกินที่อุดมสมบูรณ์ของญี่ปุ่นได้อย่างเต็มรูปแบบ

2. What is Sundubu?



Sundubu คือซุ๊ปเกาหลีที่มีเต้าหู้เป็นส่วนประกอบหลัก ตัวอักษร 純豆腐 ซึ่งอ่านว่า Sundubu มาจากคำว่า 純 อ่านว่า ชุน ในภาษาเกาหลี หมายถึงความบริสุทธิ์และนุ่มนวล และการนำเต้าหู้ที่ยังนิ่มอยู่มาใช้กับซุ๊ปชนิดนี้ถือว่าเป็นลักษณะเฉพาะของอาหารชนิดนี้เลยก็ว่าได้

Sundubu คือซุ๊ปเกาหลีที่ประกอบด้วย ผัก เนื้อ และอาหารทะเลต่าง ๆ เช่น กุ้ง หอย นำไปต้มกับเครื่องปรุงรสดั้งเดิมของเกาหลีที่มีส่วนผสมของพริก เรียกว่า “Tategi” Sundubu ถือได้ว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะทำจากเต้าหู้ซึ่งมี “มีโปรตีนสูง” “แคลอรีต่ำ” และยังมีสารแคปไซซินจากพริกช่วยในการเผาผลาญอีกด้วย

3. Best Selected & Appealing point

Appealing Point 1 Low calorie

The calories of our Sundubu are in the range of 300 - 400kcal. Our menu is sweet to your body and you can deliciously enjoy them and effectively take seafood, meat and vegetables, in addition, it has the diet effect. Yet you have the pleasure of enjoying many kinds of ingredients because they are low-calorie.

Appealing Point 2 High protein

Sundubu is a menu of Tofu in which you can abundantly take nutrient "protein" to prepare the body, and it is expected for a beauty effect! Because protein maintains human muscles, and basal metabolism is enhanced, there is an effect for fat combustion!

Appealing Point 3 Capsaicin

The soup with hot red pepper has an effect to promote blood circulation and lipolysis. It is good for your health as you can expect the sodium restriction because it is the main material of the seasoning.



Best selected 1 Handmade Tofu

Homemade delicious Tofu made by ourselves every day in our kitchen.

Best selected 2 Original soup & Tategi (Korean Spicy soy paste)

Delicious soup which put secret seasoning "Tategi" together to triple soup extracted from meat, seafood, and vegetables, which are all selected carefully.

3. Best Selected & Appealing point



เต้าหู้โฮมเมด

เต้าหู้ที่ร้านทำจากถั่วเหลืองในประเทศญี่ปุ่น และทำสดใหม่ที่ร้านทุกวันจึงมั่นใจได้ว่าสะอาด และปลอดภัย เต้าหู้สำหรับทำ Sundubu ที่ทั้งนุ่มและอร่อยนี้เป็นสิ่งที่ทางร้านภูมิใจนำเสนอ

東京城豆腐

TOKYO SUNDUBU

Since 2006

4. Our Shop



Vietnam

- Saigon center
(open in July 2016)

Kyushu – Okinawa area

- Tenjin IMS
- Okinawa Apple Town

Singapore

- Suntec City

Kinki area

- HEP Navio
- Osaka Maru Bldg.
- Universal Citywalk
- Kuzuha mall

Chugoku area

- Aeon mall Hiroshima

Chubu-Hokuriku area

- Nagoya Sakae Gas Bldg.
- Nagoya Parco
- Uni mall

- Divercity Tokyo Plaza
- Marunouchi Palace Bldg.
- Frente Sasazuka
- Yokohama Queen's East
- Yokohama Join us
- Yokohama porta
- Nocty Plaza Mizonokuchi
- Next Funabashi
- Toda
- Iias Tsukuba

Kanto area

- Shinjuku
- Shinjuku Higashiguchi
- Ikebukuro Parco
- Atrevie Tabata
- Tokyo Dome City LaQua
- Lumine Machida
- Lumine Kitasenju
- Futakotamagawa
- Lumine Ogikubo
- Shibuya (Sundubu bar)

Hokkaido area

- Sapporo Paseo
- Sapporo Parco

Tohoku area

- Sendai Parco

Over than 30 shops in **Japan**
1 shop in **Singapore & Vietnam**



เนื่องจากการตกแต่งภายในร้านในรูปแบบที่เป็น Modern-tique, Modern casual จึงเป็นที่โปรดปรานของสาว ๆ แต่เมื่อไม่กี่ปีที่ผ่านมามีลูกค้าขาประจำที่เป็นพนักงานออฟฟิศหนุ่ม ๆ เข้ามาใช้บริการมากขึ้น เราจึงเสนอทางเลือกให้ลูกค้า โดยการเพิ่ม Topping เพื่อให้ลูกค้าได้ลิ้มลองรสชาติที่ไม่จำเจ และให้ลูกค้าได้เพลิดเพลินกับการเลือก “My Sundubu” ของตัวเองเวลาที่ได้มารับประทาน

ร้าน Tokyo Sundubu ททยอยเปิดสาขาเรื่อย ๆ ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำให้ร้านของเราถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นข่าว ไม่ใช่แค่รายการโทรทัศน์หรือนิตยสารของญี่ปุ่นเท่านั้น สถานีโทรทัศน์ของเกาหลีที่เป็นต้นกำเนิดของ “Sundubu” ก็ให้ความสนใจเช่นกัน

Roppongi Hills



Universal City walk



Osaka Maru Bldg.



Sendai Parco



Shinjuku Higashiguchi



Tenshin IMS



Lumine Machida



Atrevie Tabata





Address

3 Temasek Boulevard , # 03-312
Suntec City Mall, Singapore 038983

Singapore Suntec city
(Open Jan 29, 2016)



Singapore 2nd store
Raffles city
(Open Sep 10, 2016)

Address

252, North Bridge Road, #B1-16, Raffles
City Shopping Mall, Singapore 179103





Vietnam Saigon Center
(Open Jul 30, 2016)



24 styles
Tokyo Sundubu



殻付きあさりスンドゥブ

Clam sundubu

【基本の具材】+【殻付きあさり】

¥980 [税込]

283kcal



高菜明太子スンドゥブ

Leaf mustard spicy cod roe sundubu

【基本の具材】+【明太子・細ひき肉・高菜・韓菜のり】

¥1,200 [税込]

334kcal



明太子チーズスンドゥブ

Spicy cod roe cheese sundub

【基本の具材】+【明太子・細ひき肉・チーズ】

¥1,250 [税込]

530kcal



海の幸スンドゥブ

Seafood sundub

【基本の具材】+【海鮮5種】

¥1,350 [税込]

320kcal



ヘルシースンドゥブ

Healthy sundub

【基本の具材】+【えのき・しめじ・オクラ・めかぶ】

¥980 [税込]

266kcal



タッカルビスンドゥブ

Seasoning Chicken sundub

【基本の具材】+【味付け鶏肉】

¥1,080 [税込]

327kcal



きのこスンドゥブ

Mushroom sundub

【基本の具材】+【きのこ3種】

¥1,000 [税込]

238kcal



山の幸スンドゥブ

Root vegetable mushroom sundub

【基本の具材】+【きのこ3種・レンコン・たけのこ】

¥1,100 [税込]

247kcal



5種の野菜スンドゥブ

5-vegetable sundub

【基本の具材】+【ミニトマト・きゅう・オクラ・ブロッコリー・青菜】

¥1,100 [税込]

248kcal



潤健美(じゅんけん)スンドゥブ

Beauty collagen sundub

【基本の具材】+【根菜2種・オクラ・めかぶ・豚肉・コラーゲン・ヒアルロン酸】

¥1,250 [税込]

361kcal



豚スンドゥブ

Pork sundub

【基本の具材】+【豚肉】

¥980 [税込]

401kcal



ブルコギスンドゥブ

Korean beef BBQ sundub

【基本の具材】+【牛肉・しめじ・ニラ・豆板】

¥1,300 [税込]

475kcal

24 styles
Tokyo Sundubu



牛すじスンドゥブ

Beef tendon sundub

【基本の具材】 + 【牛すじ】

¥1,200 [税込]

378kcal



豚角煮スンドゥブ

Pork soy gause stew sundubu

【基本の具材】 + 【豚角煮・青菜】

¥1,300 [税込]

411kcal



チーズスンドゥブ

Cheese sundub

【基本の具材】 + 【豚ひき肉・チーズ】

¥1,150 [税込]

457kcal



ごま坦々スンドゥブ

Spicy sesame sundub

【基本の具材】 + 【ごま・豚ひき肉・青菜】

¥1,000 [税込]

287kcal



W ワンタンスンドゥブ

Chinese dumpling sundub

【基本の具材】 + 【肉ワンタン・海老ワンタン・青菜】

¥1,150 [税込]

305kcal



酸辣（サンラー）スンドゥブ

Hot and sour soup sundub

【基本の具材】 + 【酢・味付け豚肉・たけのこ・エリンギ・香辛・ニラ】

¥1,200 [税込]

313kcal



ハーブ三元豚の肉厚スンドゥブ

Premium pork sundub

【基本の具材】 + 【ハーブ三元豚】

¥1,250 [税込]

538kcal



カレースンドゥブ

Curry sundub

【基本の具材】 + 【豚肉・カレー・じゃが芋・玉葱】※塩・ノンスパイシー限定

¥980 [税込]

382kcal



キムチスンドゥブ

Kimchi sundub

【基本の具材】 + 【豚ひき肉・キムチ・ニラ】

¥1,100 [税込]

300kcal



味噌バタースンドゥブ

Miso & butter sundub

【基本の具材】 + 【豚肉・バター】

¥1,080 [税込]

523kcal



豚きのこスンドゥブ

Pork mushroom sundub

【基本の具材】 + 【豚肉・きのこ3種】

¥1,100 [税込]

323kcal



豚キムチスンドゥブ

Pork & kimchi sundubu

【基本の具材】 + 【豚肉・キムチ・玉葱】

¥1,150 [税込]

327kcal

■ 店仕込みの 美味しいおつまみ

- ・白菜キムチ Kimuchi
¥250 [税込]
- ・チャンジャ Korean spicy cod
entrail
¥280 [税込]
- ・韓国のり Korean seaweed
¥200 [税込]



■ サラダ

- ・チョレギサラダ Korean green salad ¥720 [税込]
- ・小エビのミニサラダ Shrimp mini salad ¥350 [税込]
- ・豚しゃぶのミニサラダ Pork Shabu Shabu mini salad ¥350 [税込]
- ・豆ミニサラダ Soybean mini salad ¥350 [税込]



チョレギサラダ



小エビのミニサラダ

■ 店仕込みの 炒・焼・揚

- ・チャンジャキャベツ ¥500 [税込]
Stir fried cabbage and Korean spicy cod entrail
- ・ブルダック Spicy marinated fried chicken ¥620 [税込]
+¥100でチーズトッピングもOK
- ・サムギョブサル Broiled pork with vegetable ¥980 [税込]
- ・チーズトッポギ Stir fried Korean rice cake with cheese ¥520 [税込]
- ・豚キムトッポギ Sautéed pork & Kimchi with Tteok (Toppogi) ¥680 [税込]
- ・タッカルトッポギ (野菜と鶏の鉄板焼き)
Korean Chicken & vegetables grill ¥780 [税込]
- ・チャブチエ Korean fried vermicelli ¥720 [税込]
- ・ヤンニョムチキン (韓国風唐揚げ)
Korean Spicy Fried chicken ¥680 [税込]
- ・鉄板ブルコギ Korean beef BBQ ¥780 [税込]



鉄板ブルコギ



サムギョブサル

■ デザート

- ・バニラアイス Vanilla ice cream ¥220 [税込]
- ・お肌フルフルジュレ
Frozen yogurt & hyaluronan jelly with berry sause
- チヂミ (韓国風お好み焼き)
- ・ニラチヂミ Chinese chive Korean pancake ¥500 [税込]
- ・じゃがチヂミ Potato cheese Korean pancake
[レギュラー Regular] ¥880 [税込]
[ハーフ Half] ¥520 [税込]
- ・キムチチヂミ Kimchi Korean pancake
[レギュラー Regular] ¥880 [税込]
[ハーフ Half] ¥520 [税込]
- ・鉄板海鮮チヂミ Seafood Korean pancake
[レギュラー Regular] ¥1080 [税込]
[ハーフ Half] ¥640 [税込]



キムチチヂミ



ニラチヂミ

Only
326 Kcal !!

เติม
ข้าว
ฟรี!



อาหารชุดกลางวัน
ข้าว + เครื่องเคียง + ของหวาน

6. Our Menu

Drink Menu

■ ビール Beer	■ マッコリ Makgeolri	■ 梅酒・焼酎 Liqueur・Shochu	■ ハイボール Highball	■ ノンアルコールドリンク Non Alcohol	■ ボトルセット Bottle Set
					
生ビール Draft Beer ¥500	マッコリ Makgeolri グラス ¥400 ボトル750ml ¥1,500	※一部店舗ではボトル販売はしておりません。 ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り・ストレート	ハイボール Highball ¥380	ジンジャーエール Gingerale ¥300	ボトルの焼酎を御注文のお客様に限り
ビールマッコリ Beer & Makgeolri ¥520	黒豆マッコリ Black bean & Makgeolri グラス ¥400 ボトル750ml ¥1,500	手摘み完熟梅酒 KANJUKU Plum Liqueur ¥550	ジンジャーハイボール Ginger Highball ¥430	コカ・コーラ Coca-Cola ¥300	黒ウーロン茶 Black Oolong Tea 500ml ¥700
サワー Shochu Cacktail	 マッコリカクテル	にごり梅酒 Muddy ume Liqueur ¥550	コークハイボール Coke Highball ¥430	梨ジュース Pear Juice ¥300	緑茶 Green Tea 500ml ¥500
黒ウーロンハイ Black Oolong High ¥400	梨マッコリ Pear Makgeolri ¥550	赤い梅酒 Red ume Liqueur ¥550	カルピスハイボール Calpis Highball ¥430	柚子茶 [Ice or Hot] Yuzu Tea ¥300	ジャスミン茶 Jasmine Tea 500ml ¥500
緑茶ハイ Green Tea High ¥350	木苺マッコリ Framboise Makgeolri ¥550	チャミスル Chamisuru ボトル360ml ¥900	梨ハイボール Pear Highball ¥430	オレンジジュース Orange Juice ¥300	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice 500ml ¥500
ジャスミンハイ Jasmine Tea Hight ¥350	カルピスマッコリ Calpis Makgeolri ¥550	黒蜜 (芋) 【くろかめ】 Kurokame グラス ¥550 ボトル720ml ¥3000		グレープフルーツジュース Grapefruit Juice ¥300	炭酸 Soda Water 180ml ¥250
ゆずサワー Yuzu Sour ¥350		知心剣 (麦) 【しろしんけん】 Shirashinken グラス ¥550 ボトル720ml ¥3000		コーヒー Coffee ¥300	生レモン Fresh Lemon ¥200
梨サワー Pear Sour ¥350		れんと (黒糖) Lento グラス ¥550 ボトル720ml ¥3000		アイスティー Iced Tea ¥300	生グレープフルーツ Fresh Grapefruit ¥200
カルピスサワー Calpis Sour ¥350				カルピス Calpis ¥300	
生レモンサワー Fresh Lemon Sour ¥420				カルピスソーダ Calpis Soda ¥300	
生グレープフルーツサワー ¥420				クランベリージュース Cranberry Juice ¥300	

Special menu
ที่เปลี่ยนไปตามฤดูกาล

トマト



トマトには“クエン酸”や“リンゴ酸”をはじめとした有機酸が豊富に含まれ、疲労物質である乳酸をたまりにくくする効果が期待できます。

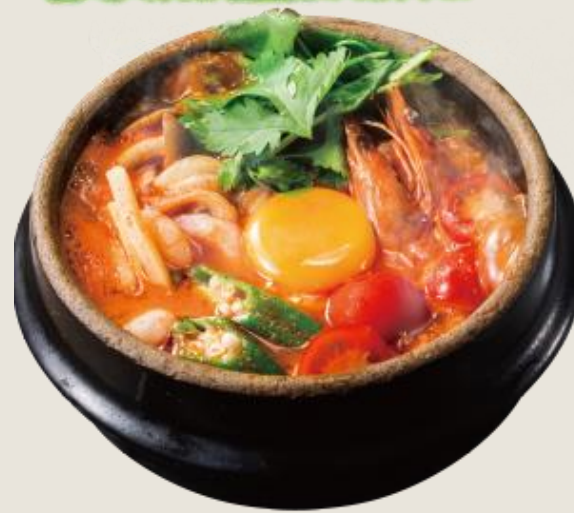


Tomato Sundubu

パクチー



独特の香りは、この季節に弱る胃の調子を整え食欲増進する成分が含まれています。ビタミンミネラルも豊富なのでおすすめ!



Tomyam & Pakuchi Sundubu

7. Tokyo Sundubu's Customization

ご注文の仕方 How to order

お好みのスープをお選びください。

Please choose the base of soup.



Salt taste

さっぱり味

ショウガ風味



Miso taste

コクのある味

日本の味噌を使用



Non-spicy

辛くない

白コチュジャンの優しい味

辛いものが苦手な方はまったく辛いくない
ノンスパイシースープがおすすめです。

辛さをお選びください。

Please choose level of spicy.



マイルド レギュラー ホット ベリーホット スーパーホット ウルトラホット

Soup

- Salt soup
- Miso soup
- Non-Spicy soup

Spicy Level

1. Mild
2. Regular
3. Hot
4. Very hot
5. Super hot
6. Ultra hot (+ 50 Yen)

Topping

Korean seaweed, Mushroom
Bamboo shoot, Tteokbokki
Potato, Mentaiko, Kimchi,
Collagen, Cheese, Pork,
Chinese dumpling Etc.

A +260円(税込)

セット

ご飯
ナムル3種



B +380円(税込)

セット

ご飯
ナムル3種
ミニサラダ



C +520円(税込)

セット

ご飯
ナムル3種
ソフトドリンク



D +640円(税込)

セット

ご飯
ナムル3種
ミニサラダ
ソフトドリンク



+50円
(税込)

・レンコン ・ニラ
・トッポギ ・玉葱
・韓国のみ ・じゃが芋
・春雨 ・エノキ
・たけのこ ・オクラ

+100円
(税込)

・明太子 ・万能ねぎ ・ブロッコリー ・めかぶ
・キムチ ・チーズ ・タッカルビ ・しめじ
・エリンギ ・豚肉 ・バター ・コラーゲン ・高菜
・アサリ ・豆腐 ・ミニトマト ・ヒアルロン酸ジュレ

+150円
(税込)

・乾麺 ・牛すじ
・三元豚 ・ワンタン2種
・みつせ鶏だんご

8. Media's Recommendation

เรื่องราวของการขยายกิจการอย่างรวดเร็ว
ของร้าน Tokyo Sundubu ได้ถูกตีพิมพ์ลงในหนังสือพิมพ์หลายสำนัก



韓国料理 をビジネス化する
成長株チェーン人

2011年9月末 30店

東京純豆腐

豆類を用いた韓国の伝統料理である
スンドブ・チゲの専門店「東京
純豆屋」。スンドブ・チゲの国
民食化をめざすというスンドブ・チゲの
店カニチェーンが多岐化を進める
同チェーンの店舗数は現在30店舗。
飲食店も増加するスンドブ・チゲ
のトップチェーンである東京純
豆屋の展開をのぞいてみることにする。

■東京純豆腐チェーン化の歩み

2006年4月 飲食事業部設立。「企業理念」や「私たちの使命」をまとめたハウスルールブック、レシピブック、キッチンとホール用のオペレーションマニュアルを作成
「東京純豆乳」1号店となる青山店を都内にオープン

東京・中野板上に全店ぶんのスープやタレ、

チュジャンなどを調理する約10坪の仕込み場

8月 3号店の渋谷店を都内にオープン

9月 4号店の麻布台店を都内にオープン

11月 仕込み場で自前で調理していたスープやタレ、コチュジャンなどの調理の外部委託を開始

7年11月 5号店となる池袋店を都内の「池袋パルコ」に

オープン。初めて商業施設に出店する

コ」にオープン。東京、神奈川、千葉以外のコ

リアに初選出

動にオープン。本州以外に初進出

年3月 20号店となるHEPナビオ店を大阪・梅田に

11月 23号店となる名古屋栄店を愛知・名古屋にオ-

ブン。愛知県に初進出

1年3月 24号店となる大津IMS店を福岡市にオープン
福岡県に初進出

6月 29号店となる札幌パセオ店を北海道・札幌に:

オープン。北海道に初進出
9月 30号店となる静岡パルシェ店を静岡市にオー

ン。静岡県に初進出

スンドアップの『国民食化』という
理念とオペレーションを共有。
安定した品質とサービスの提供を実現



20品におよぶスンドゥップを
全店で同一レベルで提供



「スンドゥブ・チゲの国民食化」という目標を持って開業した東京純豆腐は当初から多店化を想定していた。そのため、1号店のオープンと同時に企業理念などをまとめたハウスルールブックや調理マニュアル、接客マニュアルを作成。理念とオペレーションを共有することで、全店で安定した商品とサービスの提供を実現している。

ハウスルールブックで
従業員の意識向上を図る

『東京純豆腐ハウスルールブック』には企業理念や使命、会社概要、現場のルール、電話対応のルールなどをまとめている。アルバイトスタッフを含めてスタッフ全員に配布し、東京純豆腐の理念やルールなどの共有を実現することで業務における意識の向上を図っている。

[illegible]

東京城豆腐
×
植・物・図・鑑 6.4
ロードショー
運命の恋、ひろいました

公開記念セットメニュー「植物図鑑トッピングセット」販売!

ごはんにナルムを盛って、コチュジャン代わりにばっけ味噌をのせてもグッド!
スンドゥップに入れてもグッド!
フキはご飯のお供に、またはスンドゥップに入れて召し上がれ!



植物図鑑トッピングセット
プラス350円(税込)で、ばっけ味噌・ふき・乾麺が付けられる! プラス350円(税込)
期間: 5月20日(金)～6月20日(金)

名前しか知らない、
あなたを
好きになっても
いいですか?



植・物・図・鑑
運命の恋、ひろいました

岩田剛典・高畑充希

6.4

有川浩 原作、泣ける度No.1、甘く切なく、最高の恋となる純愛映画

東京城豆腐 × 植・物・図・鑑 公開記念コラボ

期間: 5月20日(金)～6月20日(金)

植物図鑑トッピングセット
プラス350円(税込)で、ばっけ味噌・ふき・乾麺が付けられる! プラス350円(税込)

コラボメニューをご注文した方さらに、映画観覧証を手に入れるチケットプレゼントキャンペーンに応募しよう!
詳しくは店内のセットメニューをご覧ください。

TOKYO SUNDUBU X SHOKUBUTSUZUKAN MOVIE SET MENU

Tokyo Sundubu ได้จัดทำเซตเมนูพิเศษเพื่อฉลองการเปิดตัวภาพยนตร์เรื่อง
Shokubutsuzukan

10. Profit in Singapore

ตารางแสดงยอดขายนี้ ชี้ให้เห็นว่า นอกจากจะเป็นที่นิยมไปทั่วประเทศญี่ปุ่นแล้ว
Tokyo Sundubu สาขาต่างประเทศอย่างสิงคโปร์ ก็กำลังได้รับความนิยมเช่นกัน

*Unit \$	Results	Sales Percentage
Sales	90,000	100%
Seats	34	N/A
A unit price	15.55	N/A
Food cost	28,090	31.2%
Labor cost	25,200	28.0%
Rent	12,600	14.0%
Profit	24,110	26.7%

ซูป SUNDUBU ต้องได้รับความนิยมเหมือนราเมน

สมัยที่อยู่นิวยอร์ก เมื่อผมได้ลองชิมซูป Sundubu ครั้งแรก “มันต้องกลายเป็นที่กล่าวขวัญกันแน่ๆ” ตอนนั้นจำได้ว่าผมทั้งแปลกใจ และประทับใจรสชาติของอาหารในเวลาเดียวกัน ด้วยเนื้อสัมผัสที่นุ่มลิ้น กับรสชาติที่จัดจ้าน รวมทั้งมีประโยชน์ และอร่อย ทำให้เมื่อได้ลองชิมแล้วก็ติดใจอยากกลับมารับประทานอีก ร้าน Tokyo Sundubu ทุกสาขาต่างเนืองแน่นไปด้วยผู้คนหลากหลายวัย ตั้งแต่วัยรุ่น ไปจนถึงครอบครัวที่พากันมารับประทาน ดังนั้น ผมจึงอยากให้ชาวญี่ปุ่นได้รับรู้ถึงเสน่ห์ของ Sundubu และรสสัมผัสเมื่อได้ลิ้มลองด้วย ผมใช้เวลากว่าครึ่งปีตระเวนชิมรสชาติของทุกร้านทั้งในอเมริกา เกาหลี และญี่ปุ่น จนได้รสชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของ Tokyo Sundubu ออกมาครับ เชื่อว่านี่ต้องเป็นซูป Sundubu ที่อร่อยกว่าร้านอื่นแน่ๆ

ทั้งอาหารจีนอย่างราเมน และอาหารอินเดียอย่างแกงกะหรี่ ต่างก็หยั่งรากลึกอยู่ในสังคมญี่ปุ่นมาเป็นเวลาหลายปี ผมจึงอยากให้อาหารเกาหลีอย่าง Sundubu แทรกซึมเข้าไปในวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวญี่ปุ่นด้วยเช่นกัน จนไม่ว่าใครเมื่อได้ลองชิมก็ต้องคิดว่า “เป็นรสชาติที่ไม่ได้กินมานานแล้วนะ”

Sakairi Youhei

Representative Director

Bros. & Company Ltd.

12. Company Information

Company name

Bros. & Company Ltd.

Business category

Food services

Business characteristic

**Sundubu specialty restaurant's
franchise development**

Business's person in charge* Koji Hirayama

ADDRESS

〒 171-0022 Tokyo, Toshima, Minami ikebukuro 2-27-5, Kyowa building 3F

TEL: 03-5957-7711 FAX: 03-957-7712 Website: <http://www.tokyo-sundubu.net/>

GF CAPITAL (THAILAND) CO. LTD.

Mr. Masaru Iwahara (Japanese) + 66-8-7593-8282

Sirikanlaya Boonmuang (Thai) + 66-8-6333-8175

〒 THE OPUS BUILDING 7F 706

139,Sukhumvit,Klongtan Nua,Wattana,Bangkok 10110 Thailand

TEL: +66-2713-8664

E-mail: iwahara@gfc-thailand.com

siri@gfc-thailand.com

スンドウブ

東京城豆腐



Thank you