

2025年8月28日

報道関係者各位

テンアライド株式会社

「湊や磯吉食堂 大塚南口店」9月3日オープン 焼き魚専門店として東京都内初出店 ～朝7時の焼き魚定食が東京上陸！湊や磯吉食堂初のモーニング営業開始～



テンアライド株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：飯田健太）は、多様な働き方が定着する現代において、朝の時間帯での新たな食事選択肢を提案すべく、炭火焼き魚専門店「湊や磯吉食堂 大塚南口店」を2025年9月3日（水）にオープンし、「湊や磯吉食堂」初となるモーニング営業を9月5日（金）から開始します。また、既存のウィングキッチン京急鶴見駅前店でも9月10日（水）からモーニング営業を開始し、2店舗体制で朝食市場に参入します。

モーニング営業参入の背景

コロナ禍以降、働き方改革の浸透により時差出勤やリモートワークが定着し、朝時間を有効活用する「朝活ブーム」が拡大しております。外食産業全体で夜間・深夜帯の需要が縮小する一方、モーニング市場は年々成長を続け、サカーナ・ジャパン株式会社の調査によると2023年7月～2024年6月計の外食産業における朝食市場規模は調査開始以降最高規模の5,190億円市場へと拡大しています※1。

※1出典：「Circana, サカーナ・ジャパン調べ」

当社では、健康志向の高まりと相まって拡大する朝食需要を捉え、本格的な和食を朝から楽しめる新しい食文化を提案することで、お客様の朝食から夜食まで、お客様のあらゆる食事シーンに対応できる企業としての役割を拡充してまいります。



朝7時開店。炭火焼き魚定食で東京の朝を元気に。

今回新規オープンする大塚南口店は、既存のランチ限定業態とは異なる焼き魚専門店として、東京都内では初の出店となります。当社では、朝活を実践される方々やウェルビーイングを重視される方々に向けて、朝から本格的な和食を楽しめる新しい食文化を提案します。

朝の時間を有効活用したい方々に向けて、タッチパネル注文や自動釣銭機を導入。店舗運営をスマート化し、高齢者スタッフでも対応しやすい運営体制を構築。人材不足が深刻化する外食業界において、多様な人材が活躍できる職場環境の実現を目指します。

<主なメニュー>



さばの一夜干し定食
税込979円



湊や三種食べくらべ定食
税込1,199円

<モーニングメニュー>



【朝定食】
さばの一夜干し定食
税込539円



【朝定食】
銀鯉塩焼き定食
税込594円

2店舗でのモーニング営業開始により朝食市場に参入

9月5日（金）～：炭火焼き魚湊や磯吉食堂 大塚南口店（東京都内焼き魚専門店初）

9月10日（水）～：炭火焼き魚湊や磯吉食堂 ウィングキッチン京急鶴見駅前店（既存焼き魚専門店）

この2店舗での展開により、モーニング営業の運営ノウハウを蓄積し、今後の展開可能性を検討してまいります。

「湊や磯吉食堂」について

「湊や磯吉食堂」は、2022年に東京・神田で誕生した焼き魚専門店で、テナアライドの“二毛作プロジェクト”第4弾として展開。家庭では再現が難しい本格的な焼き魚を、炭火でふっくら焼き上げてご提供いたします。出来たての美味しさを手軽にお楽しみいただけます。

「焼き魚は炭火で焼くから旨い」というこだわりのもと、当社セントラルキッチンで製造された干物を炭火で丁寧に焼き上げます。さらに、店舗で皮ごとすりおろしたみずみずしい大根おろしを添えることで、焼き魚との相性を最大限に引き出しています。2025年8月27日時点で都内を中心に20店舗のランチ限定業態と、焼き魚専門店1店舗を展開中です。

湊や磯吉食堂の“こだわり”が生む、他にない美味しさ

当社セントラルキッチンで製造している干物は、味付けも自然原料にこだわった無添加で、独自の低温熟成製法により、旨味を凝縮。8～9時間かけてじっくり乾燥させることで、素材本来の味が際立ちます。

また、専用の乾燥機を使用することで乾燥状態が一定になり、品質の安定に繋がっています。

そして、丁寧に炭火で焼き上げた干物は「外はパリッと、中はふっくら」な焼き上がりになります。

※一部店舗では炭火を使用しておりません。

店舗概要

店舗名：炭火焼き魚 湊や磯吉食堂 大塚南口店
所在地：東京都豊島区南大塚3-53-5 近藤共同ビル101号室
開店日：2025年9月3日（水）
※モーニング営業開始：9月5日（金）～
営業時間：7:00～23:00（月～日曜日・祝日）
※9月3日～9月4日は、11:00からとなります。
席数：25席
電話：03-6709-1012



オープン記念企画

<内容>

さばの一夜干し定食 税込979円 → 税込660円
金目鯛の姿煮定食 税込1,540円 → 税込1,100円

<期間>

9月3日（水）～ 9月4日（木）

<注意事項>

各日200食限定



【本件に関するお問い合わせ先】

テンアライド株式会社 広報担当 木村 TEL：03-5768-7470 FAX:03-5768-7475 e-mail：news@teng.co.jp