



三越伊勢丹トランジットのレストラン出店のお知らせ

オーストラリア発のモダン・タイ・レストラン「Longrain（ロングレイン）」

株式会社三越伊勢丹ホールディングス（本社：東京都新宿区、代表取締役社長執行役員：杉江俊彦、以下「三越伊勢丹 HDS」と株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都港区、代表取締役社長：中村貞裕、以下「トランジット」の子会社である株式会社三越伊勢丹トランジット（本社：東京都新宿区、代表取締役会長：浅田徹、以下 IM トランジット）は、2016年1月に新会社「株式会社ロングレインジャパン」を設立し、2017年8月末に恵比寿ガーデンプレイスタワーにてモダン・タイ・レストラン「Longrain（ロングレイン）」をオープンすることが決まりましたのでお知らせいたします。本年4月に表参道ヒルズにオープンしたイタリアン「Fratelli Paradiso（フラテリ パラディソ）」に次ぐ、レストラン第2号案件となります。

三越伊勢丹グループが飲食事業を強化する目的

当社は、グループビジョンである「常に上質であららしいライフスタイルを創造しお客さまの生活の中のさまざまなシーンで、お役に立つことを通じてお客さま一人一人にとっての生涯にわたるマイデパートメントストア」実現のため、グループのリソースや強みを活かした独自性の高い新規事業の開発を進めております。

消費者のライフスタイルや価値観が大きく変化し、特に飲食マーケットに注目が集まる中、2016年1月にトランジットと合併会社株式会社三越伊勢丹トランジットを設立。三越伊勢丹グループの店舗、顧客、ブランド力とトランジットジェネラルオフィスが持つ、トレンド感の強い飲食ブランドの発掘力、飲食店舗の企画、運営オペレーションのノウハウを融合して、両社による協業だからこそ実現できる、お客様への提供価値の高い飲食店舗を共同で創造してまいります。

今後、飲食事業としてはグループ内外へ出店を進めてまいります。

新会社株式会社ロングレインジャパンについて

株式会社ロングレインジャパンは IM トランジットの 100%子会社であり、役員は IM トランジットと兼任いたします。今後もレストランやカフェのライセンス獲得時に新会社を設立し、損益等経営面での透明化を図ってまいります。

1. 社名 株式会社ロングレインジャパン
2. 資本金 9百万円
3. 出資比率 三越伊勢丹トランジット 100%
4. 本社 東京都新宿区新宿 5-16-10
5. 設立日 2016年1月15日
6. 代表者 代表取締役会長（最高経営責任者） 浅田 徹
兼 株式会社三越伊勢丹 関連事業本部 飲食・ブライダル事業部長
代表取締役社長（最高業務執行責任者） 垂水 謙児
兼 株式会社トランジットジェネラルオフィス 取締役副社長

ロングレインについて

3 ページ以降の「Longrain」詳細をご覧ください。

■ご参考

株式会社トランジットジェネラルオフィスの概要

トランジットは、「空間創造総合企業」としてファッション、建築、デザイン、アート、音楽、飲食などをコンテンツに遊び場を創造し、ユニークでエッジの効いたテイストやセンス、サービスを心がけ、常に顧客に満足を提供することを念頭に、飲食、ホテル等のプロデュース、カフェやレストラン、イベント、シェアオフィス等の事業を展開しています。

1. 資本金 3 千万円
2. 本社 東京都港区北青山 3-5-6 青朋ビル 3 階
3. 代表者 代表取締役社長 中村 貞裕
4. 売上高 67 億円（連結・2016 年 10 月）
5. URL <http://www.transit-web.com/>

株式会社 三越伊勢丹トランジットの概要

1. 資本金 3 千 5 百万円
2. 出資比率 三越伊勢丹 HDS 51%：トランジット 49%
3. 本社 東京都新宿区新宿 5-16-10（事務所 東京都港区北青山 3-5-6 青朋ビル 3 階）
4. 設立日 2016 年 1 月 20 日
5. 代表者 代表取締役会長（最高経営責任者） 浅田 徹
兼 株式会社三越伊勢丹 関連事業本部 飲食・ブライダル事業部長
代表取締役社長（最高業務執行責任者） 垂水 謙児
兼 株式会社トランジットジェネラルオフィス 取締役副社長
6. 展開事業 ・2017 年 5 月 表参道ヒルズにイタリアン「Fratelli Paradiso（フラテリ パラディソ）」オープン
・2017 年 3 月 新宿サザンテラスにプロモーションカフェスペース「SHINJUKU BOX」オープン

【報道関係の方のお問い合わせ先】

株式会社三越伊勢丹ホールディングス 業務本部総務部コーポレートコミュニケーション担当

電話 (03) 6205-6003

株式会社トランジットジェネラルオフィス 広報担当

電話 (03) 6826-5660

三越伊勢丹トランジットによるレストラン第2弾
オーストラリア発のモダン・タイ・レストラン「Longrain (ロングレイン)」が
8月末、恵比寿ガーデンプレイスタワーに日本初上陸



※写真はイメージです

株式会社三越伊勢丹トランジットは100%子会社の株式会社ロングレインジャパン(代表取締役会長: 浅田徹、代表取締役社長: 垂水謙児)にてオーストラリアで人気のモダン・タイ・レストラン「Longrain (ロングレイン)」を、2017年8月末に恵比寿ガーデンプレイスタワーにオープンいたします。これは、今年5月に表参道ヒルズにオープンしたイタリアン「Fratelli Paradiso(フラテリパラディソ)」に次ぐ、レストラン第2弾となります。

1989年シドニーにオープンした「Longrain (ロングレイン)」は、本場さながらの“spicy(辛さ)、sweet(甘み)、sour(酸味)、salty(塩気)”の4つを効かせたタイ料理レストランです。鮮やかな色合いが美しく、アロマティックなスパイスの香りが魅力的な大皿料理やモダンにデザインされた空間演出などでも注目を集めています。メルボルンとシドニーに2店舗を構え、つねに満席となる活気あふれる大型ダイニングです。今回オープンする東京の新店では約160席を予定。本国さながらの開放感ある空間で、スパイスの効いた料理をお楽しみいただけます。

MITSUKOSHI ISETAN TRANSIT have combined to create Longrain Japan INC. We will open a new modern Thai restaurant “Longrain” in August 2017 in Yebisu Garden Place Tower, Tokyo. Longrain is a popular restaurant in Australia and this is our second project following Fratelli Paradiso, which opened in Omotesando Hills in May.

“Longrain” first opened in Sydney in 1989. The food concept is to create the perfect harmony between four essential elements: Hot, Sour, Salty and Sweet. Colourful and aromatic dishes served in a sharing style and modern interior make Longrain a popular dining destination. There are currently two outlets in Australia located in Sydney and Melbourne. The two restaurant spaces are always very busy and vibrant. Longrain Tokyo will seat over 160 guests in a large dining space reminiscent of the themed spaces found in its sister restaurants in Australia.

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

Longrain PR(株式会社 TRANSIT GENERAL OFFICE)

担当: 村田・飯島・松波

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 03-6826-5660

Message from Owner and Executive Chef



Longrain Owner : Sam Christie (サム・クリスティ)

シドニー生まれ。イギリスにあるテレンス・コンラン氏の「Quaglino's」や、国際的に評価の高いオーストラリアの「Tetsuya's」で経験を積む。2016年銀座にもオープンしたギリシャ料理店「The APOLLO」のオーナー&ソムリエでもある。

「10代後半にタイにバックパック旅行をして、そこで初めてタイ料理を味わいました。チリの辛さやパンチの効いた香りがとても印象深く、この体験がタイ料理店を始めたきっかけとも言えます。僕たちの料理は、みなさんに新しい体験として喜んで受け入れてもらえると思います」

Sam is a restaurateur born and raised in Sydney. He began his hospitality career at Sydney's iconic Bayswater Brasserie. He travelled extensively, gaining experience in the setting up and running of bars at Terence Conran's Quaglino's in London. In Sydney, Sam worked as a sommelier at Tetsuya Wakuda's internationally acclaimed restaurant Tetsuya's. It was at Tetsuya's, Sam gained invaluable experience matching wine with Asian flavours. He is also the Managing Director of The Apollo Sydney, a Greek restaurant which opened in Tokyo, Ginza in 2016.

"I first backpacked in Thailand in 1988, the whole trip was a culinary overload. I will always remember the charcoal grilled barracuda with red chilli Nahm Jim on Ko Pha Ngan and I love chilli and the punchy flavours in Thai food. I think Longrain food will be new for the Japanese palate for its freshness, attention to details and balance. Longrain's food is new for all palates who haven't tried it before not just Japanese palates."

Executive Chef Longrain Sydney & Tokyo : Griff Pamment (グリフ・パメント)

シドニー生まれ。さまざまなレストランでシェフを務めた後、オーストラリア・イギリス・日本の「bills」にてシェフ&クリエイティブディレクターとして活躍。「bills」が日本に上陸する際にも、オペレーションとメンター(指導)を担当。日本国内「bills」5カ所の立ち上げに携わる。

「発酵した食材を使ったりお米と一緒に食べるなど、タイ料理と日本料理には類似点があります。その一方、フレッシュなハーブやスパイスを大量に使うタイ料理は、日本料理にはない魅力があります。日本には素晴らしい食材があることは過去の経験からもよく知っているのので、今回もメニュー開発で刺激的な食材に出会えることがとても楽しみです」

Chef Griff Pamment is also a Sydney-sider, born and raised. His professional cooking career began at Bill's under Kylie Kwong. Griff then furthered his experience cooking at Rockpool. A change of pace, then saw Griff become a private chef in the Hamptons. In 2010 Griff was approached by Chef Bill Granger to take on the role of the culinary and creative director at Bill's Restaurants in Sydney, London and Japan. In this role, he was in charge of operations and mentorship for Bill's Japanese ventures and spent time opening 5 Bills restaurants.

"I first discovered Thai food in my late teens. I hadn't eaten food so fresh and intense before. It was exciting, and probably was the catalyst for me becoming a chef. It's what motivated me to work at Longrain years later. What I find similar is the style of eating of both cuisines - meals being celebrated around a bowl of rice accompanied by small amounts grilled fish, meats and vegetables with big flavours. The level of spice in Thai food is what sets it apart from Japanese cuisine and I feel this is the most exciting part of Thai food. There is some amazing produce in Japan and so I'm really excited about finding some Japanese ingredients that we may be able to put that Thai spin on as well."



Longrain 店舗概要

オープン日	: 2017年8月末グランドオープン
正式名称	: Longrain (ロングレイン)
住所	: 東京都渋谷区恵比寿4-20 恵比寿ガーデンプレイスタワー Yebisu Garden Place Tower,4-20, Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo
営業時間	: <月-金> 11:00-16:00 (L.O.15:00) / 17:30-23:00 (L.O.22:30) ※予定です <土日、祝> 11:30-16:00 (L.O.15:00) / 17:00-23:00 (L.O.22:30) ※予定です
座席数	: 約160席(予定)
経営・運営	: 株式会社ロングレインジャパン
URL	: http://longrain.im-transit.co.jp



本国画像、フード画像は下記URLよりダウンロードお願いいたします。

<https://goo.gl/AqMCqT>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

Longrain PR(株式会社 TRANSIT GENERAL OFFICE)

担当: 村田・飯島・松波

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 03-6826-5660