

韓国居酒屋料理店「高矢禮 火(ゴシレ ファ)」、9月10日オープン予定
— Korean Cuisine「高矢禮」(東京・白金)のおもてなしの心を名古屋でも —

BOF international, Inc. (本社:東京都港区、CEO:裊 聖雄)は、名古屋市中区錦に韓国居酒屋料理店「高矢禮 火(ゴシレ ファ)」を開店いたします。開店日は2008年9月10日を予定しております。

2006年8月に東京・白金にオープンした Korean Cuisine「高矢禮」は、“「調和」と「おもてなしの心」”のコンセプトに基づきペ・ヨンジュン監修の韓国伝統料理を提供することにより、食を通して文化を味わっていただけるレストランとしてご好評をいただいております。韓国居酒屋料理店「高矢禮 火」は、Korean Cuisine「高矢禮」でご提供しているコンセプトとメニューに基づき、あらたに“火”をテーマとし、強火で素材の旨味を引き出し、手軽にお楽しみいただけるメニューをご用意して皆様のご来店をお待ちしております。

“高矢禮”は、大切な食べ物に対する、韓国の伝統から生まれた礼の心を意味します。お客様が「高矢禮」と「高矢禮 火」での食事を通して更に奥深い韓国文化を体験いただける店舗を目指しております。どうぞご期待ください。

【高矢禮 火(ゴシレ ファ) 店舗概要】

開店日	2008年9月10日(予定)
住所	愛知県名古屋市中区錦3-24-4 SUNSHINE SAKAE6階
事業主体	ビーオーエフインターナショナル株式会社
ご予算	4,500円程度/人
営業時間	17:00~24:00(日~木)、17:00~25:00(金、土) (“高矢禮 火”スペシャルタイムも準備予定です)
広さ	57坪
席数	80席
ホームページ	http://www.gosireh.com/ (「高矢禮 火」サイトは後日オープン予定)

* 電話番号、予約、スペシャルタイムなどの詳細情報につきましては、決定次第、別途発表いたします

店舗イメージ図



高矢禮(ゴシレ)について

2006年8月に東京・白金に开店して以来、大切な食べ物に対する、韓国の伝統から生まれた礼の心を意味する“高矢禮”のコンセプトのもと、韓国伝統の美である「調和」と「おもてなしの心」を現代に再現、提供しております。“高矢禮”の全メニューの監修は、韓国皇室宮廷料理の継承者であり、韓国ドラマ『宮廷女官チャングムの誓い』で料理監修を務めた姉をもつハン・ボクジン教授が行いました。アートディレクターとしては、有名女性ファッションブランド「KUHO」のプロデューサーであり、韓国映画『スキャンダル』(ペ・ヨンジュン主演)で美術監督を務めたチョン・グホが担当し、インテリア・食器だけでなく、店員の衣装であるハンボクのデザインまで手がけました。ペ・ヨンジュンは、“高矢禮”プロジェクトのコンセプト作りから積極的に参加し、かねてから心の中であたためていた韓国伝統の食文化への思いを実現しました。

BOF international について

BOF international, Inc. (BOFi)は、韓国の KEYEAST および BOF がこれまで培ってきた実務経験とノウハウをもとに、ペ・ヨンジュン、ソ・ジソプなど所属アーティストのマネジメントをはじめ、スター発掘・イベント企画など日本におけるアジアコンテンツの更なる普及活動を一層活性化することを目的とし、設立いたしました。韓国伝統料理店「高矢禮(ゴシレ)」の運営会社「株式会社エイ・キッチン」の事業も吸収し、外食事業にも注力するなど、アジアの文化交流の推進を図っております。

BOFi は今後、一歩進んだ日・韓文化交流に貢献することができるエンターテインメント企業として社会に寄与していくことを目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ先

BOF international, Inc.

広報課 池田

TEL: 03-5447-6113(報道関係者専用) FAX: 03-5447-6112

E-mail: press@bofi.jp

URL: <http://www.bofinternational.com/>