



Press Release

報道関係者各位

2018年2月26日



ジローレストランシステム株式会社

【サンフランシスコ発】の人気ベーグル&デリカテッセン 「WISE SONS(ワイズ サンズ)」日本初上陸 2月26日(月)丸ビル B1F にオープン

ジローレストランシステム株式会社(代表取締役社長 佐藤 治彦)は、2018年2月26日(月)に丸ビル B1F にサンフランシスコ発の人気ベーグル&デリカテッセン「WISE SONS TOKYO (ワイズ サンズ トウキョウ)」をオープンいたしました。



【WISE SONS (ワイズ サンズ) とは】

アメリカでも美食の街で知られるサンフランシスコで、食べることをこよなく愛する创业者のエヴァン・ブルームと幼馴染みのレオ・ベッカーマンの2人が、「どこよりも美味しいパストラミ」「本格的なベーグル」「心がよるこぶデリフード」をキーワードに2010年に開業しました。当初は、フードトラックやファーマーズマーケットでの出店を続けていましたが、現在ではサンフランシスコ・ベイエリアに5店舗を展開する人気店になりました。今回6店舗目となる「WISE SONS TOKYO (ワイズ サンズ トウキョウ)」は、初の海外1号店です。地元サンフランシスコで人気の上質なベーグルやパストラミを、ここ日本でもお楽しみいただけます。

【WISE SONS TOKYO (ワイズ サンズ トウキョウ)】

メニューは、手軽に食べられるモーニング(～11:00 テイクアウトのみ)から、ランチセット、ティータイムのスイーツまで時間帯に合わせたメニューをご用意しております。サンフランシスコ本店のレシピを忠実に再現しています。



日本スタッフと本店スタッフ



【インテリア】

内装は、本店の雰囲気や踏襲し色使いなど温かみのあるデザインとしました。さらに店内には、本店同様 WISE SONS を象徴する 3 つのデザインを施しています。

○壁画

店内右側の壁に描かれた壁画は、サンフランシスコに拠点を置く画家、Amos Goldbaum（エイモス ゴールドバーム）の作品です。サンフランシスコの街並みと日本の象徴である富士山をオマージュし、サンフランシスコと日本の融合を表しています。



エイモス氏による壁画

○写真

店内正面にディスプレイされた写真は、WISE SONS の従業員や、そのファミリーが写っています。WISE SONS を支える人々に敬意を表したものです。



WS 家族写真

○カリフォルニア州の旗

アメリカでベーグルといえばニューヨークが有名ですが、WISE SONS はニューヨーク生まれではありません。WISE SONS のベーグルは、ニューヨークで主流となっている柔らかいタイプのものではなく、伝統的な製法で作っているので、しっかりとした歯ごたえが特徴です。ニューヨークのベーグルではないことと、西海岸で本格的なベーグルを提供しているという信念の意味から、カリフォルニア州の旗を全店に掲げています。



カリフォルニア州の旗

【オリジナルグッズ】※表示価格は税抜です

店内では、デザイン性に富んだ WISE SONS オリジナルグッズを販売しております。仕事でもプライベートでもお使いいただけるクリアボトル（¥1,400）やタンブラー（¥2,500～）、WISE SONS コーヒー豆（¥1,200）など数種類が揃います。自分用はもちろんプレゼントとしてもおすすめです。





【メニュー（一部抜粋）】※表示価格は税抜です

BAGEL / ベーグル

ベーグルは、定番の 5 種類をランナップしました。WISE SONS のベーグルの特徴は、トッピングが表面だけでなく表から裏まで全体にまぶさっています。

PLAIN

(プレーン)
シンプル

¥200



POPPY SEED

(ポピーシード)
黒ケシ

¥250



SESAME

(セサミ)
白ゴマ

¥250



PUMPERNICKEL

(ブンパニックル)
ライ麦・金粒粉・
キャラウェイシード

¥250



EVERYTHING

(エブリシング)
ドライ Onion・白ゴマ・
ガーリックチップ・黒ケシ・
キャラウェイシード

¥300



SHMEARS / シュミア

ベーグルにトッピングするクリームチーズです。

- | | | |
|--------------------|--------------------|------|
| ・PLAIN (プレーン) | クリームチーズ + 生クリーム | ¥200 |
| ・SCALLION (スキヤリオン) | 青ねぎ + クリームチーズ | ¥250 |
| ・SALMON (サーモン) | スモークサーモン + クリームチーズ | ¥300 |
| ・AVOCADO (アボカド) | アボカド + レモン | ¥350 |

OPEN FACE BAGEL TOASTS / オープンフェイスベーグル

オープンサンドなので、見た目も楽しめます。トーストしているので香ばしいです。

EGG SALAD

(エッグサラダ)
タマゴサラダをのせた
オープンベーグル。

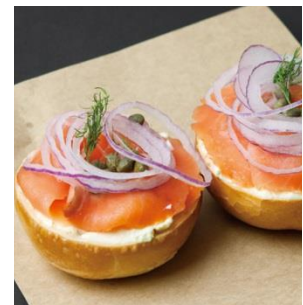
¥800 / ハーフ ¥400



MANHATTAN

(マンハッタン)
NY 定番の組み合わせ
(サーモンとクリームチーズ) の
オープンサンド。

¥1,000 / ハーフ ¥500



SAN FRANCISCO

(サンフランシスコ)
野菜を使ったヘルシーな
ベーグル。ベジタリアン
が多いサンフランシスコに
ちなんで命名。

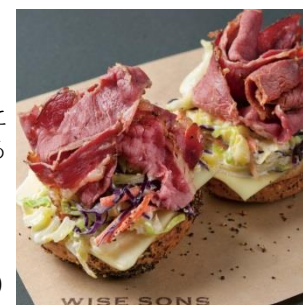
¥900 / ハーフ ¥450



HOT #19

(ホットナインティーン)
人気のパストラミを大胆に
盛り付け、食べ応えのある
ベーグル。

¥1,200 / ハーフ ¥600





SANDWICHES/ サンドイッチ

ビーフがたっぷり入った、迫力満点のボリュームなサンドイッチです。

CLASSIC CORNED BEEF

(クラシックコーンビーフ)
オリジナルのコーンビーフを使用したサンドイッチです。

¥1,600



PASTRAMI REUBEN

(パストラミルーベン)

数種類のスパイスに漬け込み燻製にしたパストラミがたっぷり入った、当店イチオシサンドイッチ。

¥1,750



APPETIZERS & SALAD / サイドメニュー

スープやサラダ、ちょっとお腹を満たしたいときにおすすめのメニューです。

MATZO BALL SOUP

(マツォボールスープ)

マツォというクラッカー状のパンを団子にしチキンスープにしたジューイッシュおふくろの味。団子は直径約7cm。

¥600



COBB SALAD

(コブサラダ)

食事系サラダとしてお楽しみいただけます。ブルーチーズドレッシングがアクセントになっています。

¥900



PASTRIES & CAKES / デザート

ティータイムにぴったりのジューイッシュ伝統のデザートです。

BABKA

(バブカ)

アメリカで人気のスイーツパン。チョコと抹茶の2種類をご用意しています。

¥450



CHALLAH FRENCH TOAST

(ハッラーフレンチトースト)

ブリオッシュに似たパンに卵液を染み込ませたフレンチトースト。

¥1,200 / ハーフ¥700



DRINKS / ドリンク

ベーグルやサンドイッチとぜひ一緒にご注文ください。

・HOT COFFEE (ドリップコーヒー) R¥300 / L¥350

→ガラマラをベースに数種類の豆をブレンドした、すっきりとした酸味が特徴の WISE SONS オリジナルブレンド。

・COLD CREMA ICED COFFEE (コールドクレマ アイスコーヒー) ¥400

→泡立ちのあるクリーミーでまろやかなアイスコーヒー。

・BOYLAN BLACK CHERRY (ボイルンブラックチェリー) ¥300

→ケインシュガー (サトウキビから作られる甘蔗糖) を使用したアメリカで人気のソーダ。



【WISE SONS オーナーについて】

○Evan Bloom (エヴァン ブルーム)

【プロフィール】

カリフォルニア生まれ。キッチン台 に手が届く年齢になるや、すぐに料理に目覚める。12 歳で大勢に料理をふるまう楽しみを覚え、アジア系から自身のルーツであるジューイッシュの伝統料理など、さまざまなジャンルに挑戦。

カリフォルニア大学バークレー校で建築を学ぶかたわら、クラスメートのレオ・ベッカーマンと親交を深め、料理への思いを分かち合い、やがてエヴァンの兄アリを加えた 3 人で WISE SONS を創立。

1 年以上 ポップアップショップで経験を積んだ後、2012 年に 1 号店 Wise Sons 24thst デリをオープン。シェフとして、またクリエイティブディレクターとして、伝統的な料理の創作に情熱を傾けている。



エヴァン・ブルーム (Evan Bloom)

○日本へのメッセージ

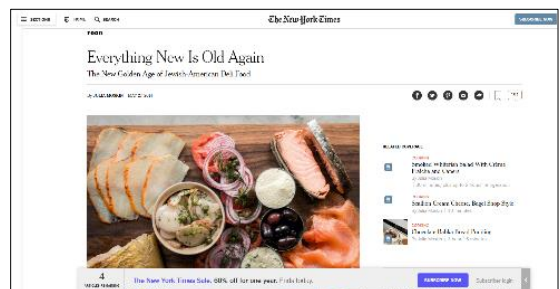
「食べることは何にも代えがたい経験。だからこそ、自分が子供のころに食べていた味を日本で提供できるのは非常にうれしい。美食があふれる東京の中心地で、どこまで挑戦できるか見てみたい。『WISE SONS TOKYO』は、サンフランシスコの本店への第一歩。カリフォルニア・テイストを知るきっかけになってほしい。」

○レビュー

・ New York Times (2014)

「ジューイッシュデリの新たな黄金期」という記事。全米で、手作り・地産地消にこだわるジューイッシュデリが増え、しかも健康面からブームになっているという背景をうけ、全米の人気店を紹介。その中のひとつとして WS の名前も挙げられている。

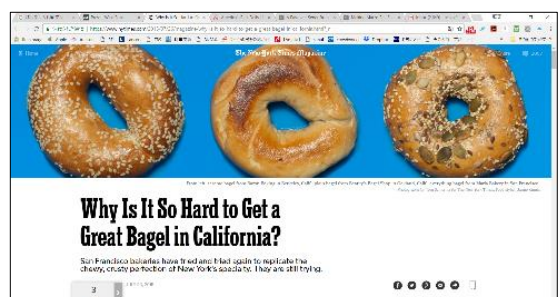
<https://www.nytimes.com/2014/05/28/dining/everything-new-is-old-again.html?smid=nytnow-share&smprod=nytnow&r=0>



・ New York Times (2015)

なぜ西海岸では美味しいベーグルが入手しにくいのか? という記事。そうした「西海岸ベーグル危機」の救世主が WS と書かれている。

<https://www.nytimes.com/2015/07/26/magazine/why-is-it-so-hard-to-get-a-great-bagel-in-california.html?r=1>





・ Eater (2016)

Fillmore 店オープン記念、WS 流ベーグルの作り方を紹介。

- ・小麦のグルテンが出るまで、しっかりこねる
- ・専用のマシンで成型
- ・すぐに冷凍庫へ。36 時間冷凍
- ・モルトと塩を入れたお湯でゆでる
- ・オーブンで焼く
- ・ベーグルのトッピング（けしやゴマ）は、表にも裏にも
しっかりまぶすのが WS 流

<https://sf.eater.com/2016/2/24/11107016/wise-sons-bagel-sandwiches-san-francisco>



・ SFGATE (2017)

WS が 4 号店 Larkspur 店をオープン。ランチのサンドイッチメニューも充実。

<http://www.sfgate.com/test-5-5-2017/article/Wise-Sons-continues-growth-amid-dwindling-Bay-10998321.php>



・ FOX KTVU (2017)

FOX 系のカリフォルニア地元局 KTVU に EVAN が出演。ジューイッシュ版クリスマス「ハヌカ=光の祭り」の定番伝統料理のレシピを、生放送で実演して紹介。

(動画) <http://www.ktvu.com/news/300000325-video>

(参考) <http://myrtos.co.jp/info/judaism03.php#Q9>

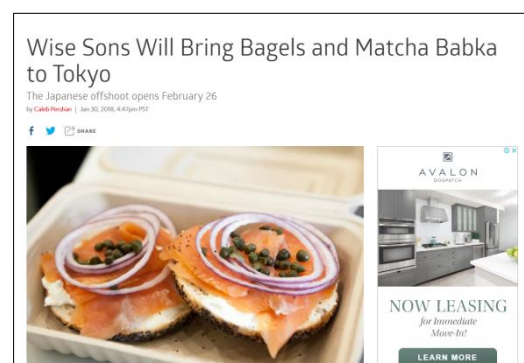


・ Eater (2018)

2 月 26 日に WS 海外 1 号店を東京にオープンするという記事。

日本でのオープンを記念して、バブカの抹茶味を発売。

<https://sf.eater.com/2018/1/30/16953010/wise-sons-bagel-sf-japan-opening-tokyo>





【店舗概要】

店舗名 : WISE SONS TOKYO (ワイズ サンズ トウキョウ)
住所 : 〒100-6390 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸ビル B1F
電話番号 : 03-6551-2477
WEB : <http://www.giraud.co.jp/wisesons/>
営業時間 : 平日 7 : 30 ~ 21 : 00 / 土 8 : 30 ~ 21 : 00 / 日祝 8 : 30 ~ 20 : 00
席数 : 42 席

【ジローレストランシステムについて】

ジローレストランシステム株式会社は、1955 年神田神保町でシャンソン喫茶ジローを開業し、今年で創業 63 周年を迎えます。店舗数は、イタリアンを中心にジローグループ全体で全国 150 店舗 52 ブランド (2017 年 10 月 1 日現在)、「A16」をはじめ海外のレストランと業務提携するなど、新しい食文化やブランドを紹介しています。海外への店舗展開も行っており、2014 年に海外 1 号店となるカフェ業態、2016 年にイタリアンをカンボジア・プノンペンに出店いたしました。

会社概要

会社名	ジローレストランシステム株式会社
所在地	東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル
電話番号	(代) 03-6418-5200
URL	http://www.giraud.co.jp
代表者	代表取締役社長 佐藤 治彦
創業	1955 年 10 月 有限会社ジロー
設立	1973 年 8 月 11 日 ジローレストランシステム株式会社
資本金	1 億円
事業内容	レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

本件に関するお問い合わせ先

【 WISE SONS TOKYO PR事務局】

株式会社 オフィスK2M 村上(ムラカミ)/青山 (アオヤマ)
TEL:03-5738-2261 FAX:03-5731-2262 E-Mail:info@officek2m.com

【WISE SONS TOKYO運営会社】

ジローレストランシステム株式会社 廣瀬 (ヒロセ) / 長浜谷 (ナガハマヤ)
TEL: 03-6418-5218 FAX:03-6418-5644
E-Mail: n_hirose@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp