

TKP、名古屋・栄に九重部屋直伝の「ちゃんこ九重」を開業 —大関・千代大海 九重親方を迎え、オープングレセプションを開催—



株式会社TKP(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:河野 貴輝、以下TKP)は、2026 年 10 月 16 日、愛知県名古屋市に、九重部屋直伝の本格ちゃんこ料理店「ちゃんこ九重」をオープンいたしました。同日、大関・千代大海 九重親方を迎え、オープングレセプションを開催し、鏡開きやトークセッションを通じて開業を祝うとともに、九重部屋のちゃんこ長直々のご指導のもと再現した伝統の「塩ちゃんこ鍋」を披露しました。

■九重親方を迎え、オープングレセプションを開催

レセプションでは、TKP 代表取締役社長の河野貴輝による挨拶や開業を記念した鏡開きのほか、河野と九重親方によるトークセッションを実施しました。また、九重部屋に代々受け継がれてきた伝統の「塩ちゃんこ鍋」の試食会も行いました。



【株式会社 TKP 代表取締役社長 河野貴輝 コメント】

九重親方とは、ともに大分市出身というご縁があり、九重部屋でいただいたちゃんこ鍋の味が今でも忘れられません。今回、料理長も九重部屋に足を運び、その伝統の味を学びました。普段は九重部屋でしか味わえない伝統のちゃんこ鍋を、名古屋の皆様にお届けできることを大変嬉しく思います。また、メニューには私たちの故郷・大分の名物「りゅうきゅう丼」などもご用意しています。店内には九重部屋ゆかりの品々も展示していますので、お食事とともに相撲の魅力にも触れていただければ嬉しいです。



【大関・千代大海 九重親方 コメント】

九重部屋の塩ちゃんこ鍋は、歴代の師匠やちゃんこ長が約50年にわたり大切に守り続けてきた伝統の味です。力士たちもこの味とともに育ってきました。肉や野菜の旨みが溶け込んだ、何杯でも食べたくなる味わいが特徴です。ちゃんこ鍋は、食卓の真ん中で人と人をつなぐ料理でもあります。ぜひご家族やご友人と一緒に九重部屋伝統の味を楽しんでいただければ嬉しいです。また、名古屋場所の際には、力士と皆様との交流の場にもなれば嬉しく思います。



■九重部屋、伝統の味をそのままに。受け継がれる「ちゃんこ鍋」の味を名古屋で

九重部屋は長い歴史の中で横綱、大関など数々の名力士を輩出している名門。現在は、大関・千代大海が14代九重親方として部屋を束ねています。

代々受け継がれる九重部屋のちゃんこ鍋の味をこだわりの食材から調理方法、味づくりまでちゃんこ長直々のご指導により再現しています。

旨みを重ねたスープに、名古屋コーチンの鶏肉や特製の鶏団子、豚肉、うすあげ、しめじ、根菜、葉物野菜など、多彩な具材を合わせます。味わいのポイントとなる玉ねぎの自然な甘みとホワイトペッパーのアクセントが調和し、奥行きのある味わいが特徴です。

相撲部屋で日々、力士たちの身体をつくり、同じ釜の飯を食べる仲間たちをつないできた「ちゃんこ」。その味と文化を大切に受け継ぎ、名古屋でお届けします。



■「ちゃんこ九重」の多彩なメニュー

「ちゃんこ九重」では、九重部屋直伝のちゃんこ鍋を中心としたコース料理や、多彩な一品料理をご用意しています。

なかでも「横綱コース」は、名古屋コーチンと知多三元豚入りの九重ちゃんこを中心に、伊勢鮪と旬魚のお造り盛り合わせ、九重出汁を使ったうなぎのふわふわ蒸し、焼き物などを楽しめる充実の内容です。そのほか、名古屋コーチン入りの九重ちゃんこを味わえる「大関コース」をはじめ、「九重ちゃんこコース」「九重部屋特製タレ カシ湯豆腐コース」の全4種類をご用意しています。

また、一品料理には、「九重部屋直伝 塩唐揚げ」など、九重部屋ならではの味わいを楽しめるメニューを取り揃えています。



横綱コース



九重ちゃんこコース(飲み放題込み)



九重部屋特製タレ カシ湯豆腐コース(飲み放題込み)

※写真はイメージです。

※メニュー内容は変更となる場合がございます。

■相撲文化を随所に。接待や会食にもふさわしい、落ち着いた空間

店内には、手形や番付表、大銀杏など、相撲や九重部屋にゆかりのある品々を展示しています。日本の伝統文化である相撲の世界観を随所に取り入れ、接待や会食にもふさわしい、落ち着いた空間で、九重部屋直伝のちゃんこをゆっくりとお楽しみいただけます。



■人が集い、つながる場を。TKP が「ちゃんこ九重」を手掛ける理由

TKPはこれまで、貸会議室や宴会場、ホテルに加え、飲食店の運営を通じて、人が集い、交流する場を提供してきました。「ちゃんこ九重」の出店も、こうした場づくりの一環であり、食を囲む時間を通じて人と人がつながる場を提供するとともに、日本の伝統文化である相撲の魅力を発信してまいります。

また、店舗が入居する「アパホテル〈名古屋栄駅前〉EXCELLENT」には、TKPが運営するオフィスバンケット「TKPガーデンシティ名古屋」も併設されています。会議や研修後に移動することなく同じ建物内で会食できることから、法人のお客様の接待や懇親会などにもご活用いただけます。

TKPは今後も、これまで培ってきた場づくりのノウハウと多様な事業を掛け合わせ、人が集う場に新たな価値を提供してまいります。

【店舗概要】

店舗名	ちゃんこ九重
所在地	愛知県名古屋市中区錦 3-15-30 アパホテル〈名古屋栄駅前〉EXCELLENT 内 5 階
アクセス	東山線・名城線「栄駅」2 番出口より徒歩 1 分、桜通線「久屋大通駅」3 番出口より徒歩 2 分、JR「名古屋駅」よりタクシーで約 10 分
電話番号	052-951-5585
営業時間	ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00) ディナー 17:00-22:00 (L.O. 21:30) ※ランチ営業は 11 月開始予定
定休日	日曜・祝日
席数・室数	54 席、個室 5 室
公式サイト	https://www.tkp-food.net/restaurant/chanko-kokonoe/
開業日	2026 年 10 月 16 日

【株式会社TKP 会社概要】

代表者	代表取締役社長 河野 貴輝
本社所在地	東京都新宿区市谷八幡町 8 番地 TKP 市ヶ谷ビル 2F
設立	2005 年 8 月 15 日
資本金	164 億円(2026 年 2 月末現在)
決算期	2 月
連結売上高	1,143 億円(2026 年 2 月期)
事業内容	フレキシブルオフィス事業、ホテル・宿泊研修事業、 イベントプロデュース事業、料飲・バンケット事業、BPO 事業
URL	https://www.tkp.jp/

※プレスリリースに記載されている情報は、発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更される可能性がありますので、あらかじめご了承ください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社TKP 広報担当 渡邊、田中、立田

TEL:03-6843-0011 MAIL:pr@tkp.jp

プレスリリースはこちら

<https://www.tkp.jp/news/newsrelease.html>