

報道関係者各位

株式会社 TKP

(東証グロース:証券コード 3479)

TKP、名古屋・栄に九重部屋直伝のちゃんこ料理店 「ちゃんこ九重」を 10 月 16 日オープン —受け継がれてきた「塩ちゃんこ」と相撲文化を楽しむ、新たな会食の場—



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、愛知県名古屋市に、九重部屋直伝の本格ちゃんこを提供する「ちゃんこ九重」を、2026 年 10 月 16 日にオープンいたします。看板メニューの「塩ちゃんこ」を中心に、料理と空間の細部にもこだわり、接待や会食、大切な方との食事など、一つの鍋を囲みながらゆっくりと語らう時間をお楽しみいただける一軒を目指します。

■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ます。

旨みを重ねたスープに、愛知県を代表する食材の一つである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。中でも味わいのポイントとなるのが「玉ねぎ」。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、肉や野菜などさまざまな具材の旨みが重なり合う、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。



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



玉ねぎの甘みとホワイトペッパーがアクセントの「塩ちゃんこ」

■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、化粧廻しなど、相撲や九重部屋にゆかりのある品々を展示する予定です。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、落ち着いた空間を目指します。

九重部屋直伝のちゃんこを囲み、相撲文化を身近に感じながら、ゆっくりと食事や会話をお楽しみいただけるひとときを提供します。



※画像はイメージです

■九重親方コメント

皆様、初めまして。

九重龍二です。

自慢のちゃんこ鍋は、当部屋歴代のちゃんこ長から代々受け継いできた伝統の味です。

このちゃんこ鍋は激しい稽古を日々重ねる力士たちが体を回復し力をつけるために欠かせない料理です。

栄養豊富な具材をふんだんに使用し、旨味が詰まったスープが力士たちのエネルギーとなります。

今回は、皆様にもこの豊かな味わいを身近に楽しんでいただくために九重部屋直伝の歴史や文化が詰まった味を、心ゆくまでお楽しみいただければ幸いです。

是非お店でご堪能ください！

何卒よろしくお願い申し上げます。



■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、交流するさまざまな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、「ちゃんこ九重」がオープンする「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」も入居しています。会議や研修、セミナーなどの終了後、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。

【施設概要】

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
主なメニュー	<主なコース・セット> ・ 横綱コース…10,000 円 季節の先附、伊勢鮪と旬魚のお造り盛り合わせ、焼き物、揚げ物、名古屋コーチンと知多三元豚入り 九重ちゃんこ、デザートなど ・ 大関コース…8,000 円 季節の先附、伊勢鮪と旬魚のお造り盛り合わせ、焼き物、揚げ物、

	名古屋コーチン入り 九重ちゃんこ、デザートなど ・豆カ士セット(お子様セット)…1,500 円 ハンバーグ、エビフライ、塩から揚げ、ポテト、俵おにぎり、うどん、デザート <主な一品料理> ・九重部屋直伝ちゃんこ鍋…3,000 円 ・九重部屋特製タレ カシ湯豆腐…2,500 円 ・九重出汁を使ったうなぎのふわふわ蒸し…1,500 円 ※価格はすべて税込 ※メニュー内容および価格は変更となる場合がございます
公式サイト	https://www.tkp-food.net/restaurant/chanko-kokonoe/

【株式会社TKP 会社概要】

名称	株式会社TKP
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>