

2020 年 12 月 9 日

株式会社トランク

株式会社トランクの新業態 「デリカテッセントランク」が、あっぷるタウン 1 階に、 12 月 15 日（火）9 時、グランドオープン！

～ コロナ禍の新しいライフスタイル、新しい食の楽しさを提案 ～

沖縄県内で、レストラン運営（『ワイン食堂トランク（※1）』『Casa Restaurant（※2）』『檸檬とスパイス』（※3））、菓子製造販売（『PUZO CHEESECAKE CELLER（※4）』『Sugar 沖縄焼菓子研究所（※5）』）、ワイン販売（『ツチトイブキ（※6）』）、e コマース事業を展開する、株式会社トランク（本社：沖縄県那覇市、代表取締役社長：野間 謙策）は、2020 年 12 月 15 日（火）9 時に、那覇市おもろまちにある「あっぷるタウン」1 階に、株式会社トランクの新業態『DELICATESSEN TRUNQ Butcher & Bakery（デリカテッセントランク ブッチャーアンドベーカリー）』をグランドオープンいたします。「毎日をもっと美味しく、もっとやさしく」をコンセプトに、パンやお惣菜、お弁当を販売するデリカテッセンです。



2020 年 4 月 6 日（月）、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の為、全店舗の休業を決定。2020 年 4 月 28 日（火）「今日のごはんをもっと楽しく！」をコンセプトとした、ワインと洋食、スイーツの宅配 & テイクアウトをオンラインで注文できる WEB サービス『Trung Delivery（トランク デリバリー）』をオープン ([https://trung-](https://trung-deli.com/)

[deli.com/](https://trung-deli.com/))。それに際し、それまで店内飲食を提供するレストランでの営業を行ってきた『ワイン食堂トランク ニカイゴハン 新都心店』をクローズ。皆様に安心安全な商品をお届けできるよう、同店を『トランク デリバリー』のセントラルキッチンに全面改装。お客様が少しでも、美味しいごはんを笑顔を取り戻せるよう、デリバリーとテイクアウトのみでの営業を行い、本日までたくさんの皆様にご利用いただきました。



それから約半年。「もっとたくさんの皆様に、もっと安心安全な美味しいごはんを、もっと手軽に、ご自宅で召し上がっていただきたい」。そんな想いの元、ワインと洋食、スイーツの宅配&テイクアウトのWEBサービス『トランク デリバリー』を、あっぷるタウン 1 階に移転し、商品ランナップを拡充。WEB サービスだけではなく、パンやお惣菜、お弁当を販売するリアル店舗として、専用キッチン了新設した『デリカテッセントランク』をグランドオープンいたします。『デリカテッセントランク』は、衛生管理はもちろんのこと、食材選びや調理工程において、フードロスの改善などサステイナブルな考え方を取り入れ、株式会社トランクの QUALITY CONCEPT「&life Okinawa（アンドライフ オキナワ）（※7）」に基づいた商品をご提供いたします。



『デリカテッセントランク』として新登場するベーカリー。看板商品は、沖縄県糸満産粗塩と宮崎県高千穂産の有塩バターを使用した、塩とバターが香る、ふわふわ塩パンの「SALT（ソルト）」。生地を長時間、限界ギリギリまで発酵させ、きめ細やかな、ふわふわな食感を実現。焼成前にイタリア産 EX ヴァージンオイルをたっぷりと塗り、香り

高い、サクサク食感に仕上がっています。

また、パリパリだけど、しっとりモチモチ。まるで、空気（AIR）のような軽食感バケット「AIR（エア）」も看板商品の一つ。生地を一晚寝かせて、ゆっくりと発酵。熟成を促すオーバーナイト製法を採用し、パリパリで、香ばしいクラスト（バケットの皮）を実現。生地の温度管理をキッチリと行い、クラム（バケット内部）は、しっとりモチモチです。



そのほか、パンの洋食タルティーヌを常時 10 種類、全粒粉のバゲット、トリュフたまごサンドなど、毎日食べるものだからこそ、粉や食材選びを大切にして、毎日丁寧に専用のキッチンで生地から作り上げ、専用オーブンで焼き上げます。



お惣菜は、ワイン食堂トランクで人気の「彩り野菜のバーニャカウダ」をはじめ、「カラフルビーンズのサラダ」、「自家製ロースハムと枝豆のトンナート」、「海老と大麦、パプリカのサラダ」などの前菜から、「仔羊ソーセージと豚バラ肉のビール煮込み」、「国産鶏もも肉の洋風南蛮漬け」、「ハチノスと丸腸のトマト煮込み」などのメイン料理、「茄子と挽き肉のアラビアータ」などのパスタや「オトナの大学芋」まで、定番から、旬の食材を使った日替わり、週替わりのお惣菜まで幅広くラインナップ。食卓をすべて『デリカテッセントランク』で！という時にでも、もう 1 品だけおかずがほしいなという時にでも、その日のニーズにあわせて、ご利用いただけます。



2020 年 12 月 9 日

株式会社トランク

さらに、ワイン食堂トランク自慢の「ハンバーグ BOX」をはじめ、「旨み凝縮シーフードカレーBOX」、「県産カジキフライ BOX」、「15 種野菜と蒸し鶏のサラダボウル」など、500 円（税抜き）からお求めいただけるお得なお弁当も複数ご用意しております。



もちろん、ワインと洋食、スイーツの宅配&テイクアウトの WEB サービス『トランク デリバリー』同様、実店舗『デリカテッセントランク』でも、オーガニックのワインも取り揃えます。

なお、テイクアウト同様、デリバリーサービスも、商品ランナップを拡充、リニューアルし、2021 年 1 月中旬ごろに『トランク デリバリー』WEB サイト (<https://trunq-deli.com/>) を再オープン予定です。



『デリカテッセントランク』の開業を記念し、2020 年 12 月 15 日（火）～12 月 31 日（木）までの 17 日間、オープニングキャンペーンを開催いたします。店内商品が 10%オフ（一部対象外商品あり）。また『デリカテッセントランク』オープニングチラシをご持参の方には、焼きたて塩パン「SALT

（ソルト）」を 1 個プレゼント！（※トランクグループ各店舗で配布中、※税込 500 円以上のご購入のお客様が対象、※毎日、塩パン売り切れ次第終了 ※2020 年 12 月 20 日（日）まで）。いずれも売り切れ次第、終了、ぜひお早めにお越しください。

「食を通じて、地域の人々に、笑顔と幸せをお届けする」それが私たちの使命です。株式会社トランクは、『DELICATESSEN TRUNQ Butcher & Bakery』の開業により、パッケージの素材選びやフードロス削減などを目指した SDGs にも取り組むと共に、南部地域の雇用促進・人材育成にも貢献してまいります。

■「DELICATESSEN TRUNQ Butcher&Bakery」コンセプト

「毎日をもっと美味しく、もっとやさしく」

■「DELICATESSEN TRUNQ Butcher&Bakery」ロゴ

DELICATESSEN TRUNQ
Butcher & Bakery
& life Okinawa
QUALITY & BALANCE

■「DELICATESSEN TRUNQ Butcher&Bakery」店舗概要

店舗名 : デリカテッセン トランク ブッチャーアンドベーカリー
英文名 : DELICATESSEN TRUNQ Butcher&Bakery
住所 : 〒900-0006 那覇市おもろまち 3-3-1 あっぱるタウン 1F
電話番号 : 098-960-2241
営業時間 : 9:00~20:30
アクセス : 沖縄都市モノレール「おもろまち駅」から徒歩 14 分
Website : <https://delicatessen-trunq.com/>
公式 Facebook : <https://www.facebook.com/delicatrunk>
公式 Instagram : <https://www.instagram.com/delicatrunk/>
公式 Twitter : <https://twitter.com/delicatrunk>

■会社概要

企業名 : 株式会社トランク
代表者 : 代表取締役 野間 謙策
所在地 : 〒901-0153 沖縄県那覇市宇栄原 1-15-1
設立 : 2013 年 5 月
事業内容 : レストランの経営/運営、菓子製造業、e コマース事業運営他
従業員数 : 95 名 (※2020 年 01 月現在)
Website : <https://www.trunq.jp/>

■本件に関するお問い合わせ

企業名 : 株式会社トランク CSR・広報・ブランド推進室
担当者 : 小渡 雄記 (こわたり ゆうき)
PHONE/FAX : 098-859-0050
Email : inquiry05@trunq.jp

2020 年 12 月 9 日

株式会社トランク

※1) 「ワイン食堂トランク」

カジュアルワインバー & イタリアンレストラン。コンセプトは「がぶ飲みイタリアン」。那覇市久茂地に「ワイン食堂トランク イタリアゴハン 久茂地店」を展開中。

※2) 「Casa Restaurant」

“Casa”とは、家。「カラダに感じる料理を。包み込む無償の愛を」をコンセプトとした、レストラン。やさしい料理とワイン、そして温かいサービスを提供。ご自宅にいるかのようにリラックスして、ココロ落ち着く空間を目指す Trunq レストラングループの旗艦店レストラン。

※3) 「檸檬とスパイス」

2019 年 4 月、イオンモール沖縄ライカムに、1 号店をオープン。自然栽培、無農薬減農薬にこだわった国産レモン使用した自家製レモネードのテイクアウト専門店。

※4) 「PUZO CHEESECAKE CELLER」

沖縄県内初のチーズケーキ専門店。2012 年 7 月「PUZO」那覇泊店の初出店を皮切りに、那覇地区を中心に店舗を展開。2015 年 4 月「PUZO」イオンモール沖縄ライカム店を開業、中部地区へ初出店。現在、小禄ラボ店、那覇空港店、イオンモール沖縄ライカム店、沖縄知花店、豊見城店、あっぱるタウン店の 6 店舗を運営。

※5) 「Sugar 沖縄焼菓子研究所」

2019 年 4 月、那覇空港、並びに、イオンモール沖縄ライカムに、1 号店をオープン。
『島の宝と職人の手間、飾らない贅沢を贈る』をコンセプトにした、沖縄素材にこだわった商品を展開する焼菓子専門店。

※6) 「WINE SHOP ツチトイブキ」

2020 年 10 月、那覇市松尾、浮島通りにオープン。
『カラダにやさしいワインをカジュアルに』をコンセプトとした、ナチュラルワイン中心のワインショップ & 角打ちのお店。400 種類以上のワインをラインナップ。

※7) 「& Life Okinawa」

お客様は、美味しいものを食べたい。でも、もう少しだけナチュラルに。
もう少しだけオーガニックに。そう、「ほんの少しだけ、ひとつずつ」。
我々は、美味しいものを届けたい。でも、お客様のカラダと向き合いながら、
“食”と関わる大切さも考え続けていきたい。時間とカラダとココロを満たす料理をお届けし、幸せを感じてもらいたい。そう、「出来ることから、ひとつずつ」。
「& life Okinawa」は株式会社トランクが展開する店舗や商品のクオリティコンセプト。