



新潟県初出店、原価でお酒が飲める創作チーズ料理店 「原価ビストロチーズプラス新潟」2/5(木)オープン

ハイボール64円、ソフトドリンク1円！原価、いや原価以下？二度見してしまうドリンク価格

■ メディア試食会のお知らせ ■

開催日時：2月3日（火）13時スタート、15時終了予定

開催場所：原価ビストロチーズプラス新潟

（新潟県新潟市中央区弁天1丁目4-3 マルヨシ第11ビル1F）

内 容：店舗・料理撮影、店舗・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/E6kFzELybrbnw5fV8>



お申し込みフォーム

飲食店を運営する株式会社THAN（本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴）は2026年2月5日（木）、創作チーズ料理と原価でお酒が楽しめるビストロ「原価ビストロチーズプラス新潟」（新潟県新潟市中央区弁天1丁目4-3 マルヨシ第11ビル1F）をオープンします。

オープンに先立ち、2月3日（火）にメディア様向けの試食会を開催しますので、是非ご参加くださいませ。



創作チーズ料理を提供する本格ビストロ



看板メニュー「生ハム温玉シカゴピザ」



約120種類お酒を全て原価で提供

■ 新潟県初出店の「原価ビストロチーズプラス」！飲む人も飲まない人も両方お得

京都発祥で関西を中心に店舗を展開する「原価ビストロチーズプラス」は、「チーズ+何か」をコンセプトにフレンチの技法を使った創作チーズ料理店です。新潟県には、初出店となります。当店の最大の特徴は、ハイボール＝64円～、サワー＝75円～、生ビール＝260円、なみなみスパークリング＝495円というほぼ原価でお酒を提供していることです。さらに、ソフトドリンク（6種）は原価以下の1円で、お酒が苦手な方にも多くご来店いただいています。

チーズは、フランスやイタリアなど世界各国から10種類以上をそろえています。1店舗で月1000個販売する、生地を切るとチーズが流れ出す看板メニュー「シカゴピザ」（4種、1,749円～）をはじめ、チーズの種類を選べる「チーズフォンデュ」（2種、1,540円～）、フライドポテトの上にチェダーチーズと半熟卵、さらに削りたてのパルミジャーノをたっぷりかけた「天使のチーズフライドポテト」（990円）など創作チーズ料理をラインナップ。系列店の肉屋直送の新鮮な肉を使った「チーズプラス厳選の赤身ステーキ」（1,991円）、パルメザン・レッドチェダー・グラナパダーノの3種類のチーズをトッピングした「チーズ!チーズ!チーズ!カルボナーラ」（1,540円）など約60種類のメニューをご用意しています。お通いは、550円で自家製フォカッチャが食べ放題です。

当店では、お酒は原価、ソフトドリンクは1円という、思わずメニューを二度見してしまいそうな価格でドリンクを提供しています。物価高などで財布の紐が堅くなりがちですが、価格を気にせずお酒やお食事を楽しんでいただきたいと思います。

※価格は全て税込

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社THAN』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

シカゴピザ、チーズフォンデュなどの創作チーズ料理から肉料理、デザートまで、約60種類そろえています。



チーズプラスのオードブル盛り合わせ(990円)



生ハムとマスカルポーネフルーツ(1,089円)



天使のチーズフライポテト(990円)



クワトロチーズフォンデュ(1,749円)



チーズプラス厳選の赤身ステーキ(1,991円)



チーズ!チーズ!チーズ!カルボナーラ!(1,540円)

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

550円のお通し(フォカッチャ食べ放題付き)をいただくことで、約120種類のお酒をほぼ原価、ソフトドリンクは1円でご提供します。ソムリエ監修のチーズや肉に合うボトルワインも豊富にそろえています。2時間の飲み放題は990円～。

【アルコール】

・ハイボール 64円～ ・サワー 75円～ ・生ビール 260円 ・カクテル 155円～ ・焼酎 86円～
・ボトルワイン 2,200円～ ・なみなみスパークリングワイン 495円 ・グラスワイン(赤・白) 315円～

【ソフトドリンク】

・コーラ ・ジンジャーエール ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・カルピス ・ウーロン茶 各種1円

■店舗概要

店 名：原価ビストロチーズプラス新潟
所在地：新潟県新潟市中央区弁天1丁目4-3 マルヨシ第11ビル1F
電話番号：025-311-8877
営業時間：平日＝17：00～24：00、土曜・日曜・祝日＝16：00～24：00
席 数：15卓48席
客 単 価：3,000円
店舗面積：約25坪
定休日：なし

■会社概要

社 名：株式会社THAN（サン） 代表取締役：織田 裕貴
本社所在地：京都市下京区立売西町66 京都証券ビル405 設 立：2017年4月2日
業務内容：飲食店運営（全44店舗）、飲食店コンサルティング、SNS運営サポート、インバウンド事業
運営店舗：原価ビストロチーズプラス（7店舗、FC12店舗） Cheese Plus PIZZA&GRILL（2店舗）
原価酒場けいすけ（1店舗） 肉屋の台所 京都木屋町ミート（1店舗） sinoa（1店舗）
Italian bar Kyoto kimuraya（1店） てんぷう（2店舗） 魚と7〜ととせぶん〜（1店舗、FC1店舗）
accent（1店舗） フルムーン（1店舗） ～京to串to揚～ 和紋（1店舗） 優十不断（1店舗）
と（1店舗） 餃子とどて煮 うさぎ屋（1店舗） 百圓寿司スタンド えにし（2店舗）
【子会社】株式会社RPZ（直営4店舗、FC2店舗） 株式会社iima（直営1店舗）

ウェブサイト：<https://than.co.jp/>

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社THAN』 広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



お申し込みフォーム

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/E6kFzELybrbnw5fV8>

「原価ビストロチーズプラス新潟」メディア試食会のご案内

- ◇日時 : 2月3日(火) 13時スタート、15時終了予定
- ◇場所 : 原価ビストロチーズプラス 新潟
(新潟県新潟市中央区弁天1丁目4-3 マルヨシ第11ビル1F)
- ◇内容 : 店舗・料理撮影、店舗・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2月2日(月) 15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※ご都合が悪い場合は、別日程でもご取材いただけます。スケジュール等ご相談ください。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計 () 名

掲載・放送予定日

2026年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有(スチール/ムービー) ・ 無

個別取材

有 ・ 無

備考