

【プレス向け試食・内覧会のご案内:6 月 24 日(木)15 時~@京都木屋町】  
東京・京都・滋賀で飲食事業を展開する晃商、ミレニアム世代向けの新業態店を出店  
韓国ダイニング&バー「韓珍[hانjan]」7 月 1 日(木)、京都にグランドオープン  
~モバイルオーダーで安心・スマートに注文。京都初、約 2 週間熟成のサムギョプサルが目玉メニュー~

飲食事業やエンターテインメント事業等を展開する株式会社晃商(本社:京都市東山区、代表取締役:新井 義淳、以下「当社」)は、京都市内では初となる熟成豚肉を使用したサムギョプサルなどを提供する韓国料理の新業態店「韓珍[hانjan]」(読み:ハンジャン、以下、韓珍)1 号店を 2021 年 7 月 1 日(木)に京都木屋町にてグランドオープンし、予約受付を 6 月 2 日(水)より開始します。

また、グランドオープンに先立ち、プレス向け試食内覧会を 6 月 24 日(木)15 時より開催します。



▲厚切熟成豚肉の盛合せ A 価格 4,990 円(税込)



▲店内イメージ図

近年、韓国のドラマやファッション・グルメに注目が高まり、第 4 次韓流ブームが到来しています。また巣ごもり需要の影響か、ネット配信の韓国ドラマや K-POP のヒット作品も多く登場し、10 代~20 代の若者から始まった韓流ブームは老若男女に広がっています。そんな中、本場韓国を連想させる韓国料理店の出店が国内で相次いでおり、コロナ下で渡韓が難しい中、韓国旅行気分を味わえると若者を中心に需要が高まっています。

これを受け、今までにないモダンなスタイルで韓国料理を提供する新業態店「韓珍[hانjan]」をグランドオープンする運びとなりました。デートや会食にも利用できる上質な空間で、京都市内では初となる熟成豚肉を使用したサムギョプサルを中心に、本格的な韓国料理を伝統的なメニューから最新人気メニューまで幅広く楽しめます。また、来店客が自分のスマートフォンやタブレットから注文できる「モバイルオーダー」を採用しており、安心してスマートに食事が楽しめます。

熟成豚肉は、韓国では専門店があるほど人気です。日本では現在、熟成豚肉を取り扱う飲食店は少ないですが、グルメ通や韓国通が注目し始めており、ブームの兆しを見せています。

韓珍で提供する熟成豚肉は独自製法により通常の豚肉よりもうま味を引き出したものです。各部位ごとに最適な温度管理を行い 10~14 日間熟成させます。

これまで当社の飲食事業では主に、30 代~50 代のミドル世代やファミリーが主な利用客層となる高価格帯の焼肉店「焼肉の名門 天壇」を東京と関西で展開してきました。この度の新業態店では、20 代~40 代のミレニアル世代を主なターゲットとしたブランドを確立することで顧客層の拡大を目指します。今後も当社ではアフターコロナを見据え、飲食事業の展開を加速します。

【プレス向け試食・内覧会について】

プレス向け試食内覧会を下記の通り開催します。報道関係者におかれましては、ご多用の中大変恐縮ではございますが、万障お繰り合わせの上ご出席賜りますようお願い申し上げます。ご出席の折には、6月23日(水)までに、メール([pr@k-kosho.co.jp](mailto:pr@k-kosho.co.jp))または、別紙のFAX返信票にてご連絡いただきますようお願い申し上げます。

【概要】

- ・日時:2021年6月24日(木)15:00~17:00(開場 14:30)
- ・住所:〒604-8024 京都市中京区高瀬川筋四条上る紙屋町 672 番地 永原ビル 1 階
- ・申込:メール([pr@k-kosho.co.jp](mailto:pr@k-kosho.co.jp))または、FAX 返信票にて受付

【当日アジェンダ】

- 14:30~15:00 開場、受付開始
- 15:00~15:30 専務挨拶(新業態・ブランド戦略発表、質疑応答)
- 15:30~16:30 料理提供・メニュー説明
- ~17:00 終了予定

※事前撮影等ご対応可能です。お問い合わせください。

【新業態店「韓珍[hان잔]」とは】

一定の温度を保った空間で10日~14日間寝かせた豚肉を使った目玉メニュー「熟成サムギョプサル」を京都市内で初めて提供する。サムギョプサルは、韓国から輸入した鉄板で熟練したスタッフが来店客の目の前で焼き上げる。他、「ヤンニョムチキン」などの定番韓国料理から創作料理まで豊富なメニューを提供。カクテルなどのアルコールメニューも充実しており、バー利用も可能。味にも見た目にもこだわったワンランク上の韓国料理を上質な空間で楽しめる。

【提供メニュー(一部)】



▲ヤンニョムチキン(小) 価格 790 円(税込)



▲トウモロコシアイス 価格 990 円(税込)

【店舗概要】

名称:韓珍-hanjan-

所在地:〒604-8024 京都市中京区高瀬川筋四条上る紙屋町 672 番地 永原ビル 1 階

アクセス:阪急電鉄「京都河原町駅」1 番出口より徒歩 1 分

京阪電鉄「祇園四条駅」4 番出口寄り徒歩 4 分

敷地面積:約 180 平米

営業時間:通常営業時間/18:00~25:00

〈ラストオーダー〉

焼肉メニュー L.O.21:30

フードメニュー L.O.24:00

ドリンクメニュー L.O.24:30



▲店舗外観イメージ図

※コロナウイルス感染拡大防止のため変更の可能性あり

予約受付: 予約専用 URL(<https://yoyaku.toreta.in/hanjan>)にて

6月2日(水)より開始

【会社概要】

会社名: 株式会社晃商

本社所在地: 京都府京都市東山区宮川筋1丁目221

代表者: 代表取締役社長 新井義淳

資本金: 3,000 万円

事業内容: エンターテインメント事業「スーパードーム」他

飲食事業「焼肉の名門 天壇」他

温浴/レジャー事業「癒しの里 名張の湯」

次世代事業「名張シティファーム」

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社晃商 広報: 日谷(ヒダニ)

TEL: 075-531-1120(直通) MOB: 080-7208-8622 MAIL: [hidani@k-kosho.co.jp](mailto:hidani@k-kosho.co.jp)



## FAX 返信票

【プレス向け試食・内覧会のご案内:6月24日(木)15時~@京都木屋町】  
東京・京都・滋賀で飲食事業を展開する晃商、ミレニアム世代向けの新業態店を出店  
韓国ダイニング&バー「韓잔[hانjan]」7月1日(木)、京都にグランドオープン  
~モバイルオーダーで安心・スマートに注文。10日~14日間熟成のサムギョプサルが目玉メニュー~

**FAX:075-531-6418 日谷 行**

お手数ですが、2021年6月23日(水)17:00までにご都合をお知らせください

- ・開催日時:2021年6月24日(木)15:00~17:00(開場 14:30)
- ・会場:「韓잔[hانjan]」京都木屋町店  
〒604-8024 京都市中京区高瀬川筋四条上る紙屋町 672 番地 永原ビル 1 階
- ・アクセス:阪急電鉄「京都河原町駅」1 番出口より徒歩 1 分/京阪電鉄「祇園四条駅」4 番出口寄り徒歩 4 分

☐ご出席 ・ ☐ご欠席

お名前: \_\_\_\_\_

貴社媒体名: \_\_\_\_\_

貴社名: \_\_\_\_\_

部署名: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

メールアドレス: \_\_\_\_\_