



京都初、熟成豚肉を使用の韓国ダイニング&バー『韓잔[hانjan]』 7 月 1 日(木)グランドオープンに先立ち、プレス向け先行試食内覧会を開催 ～2 週間熟成のサムギョプサルやミレニアル世代向けに“映える”最新韓流グルメを提供～

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잔[hانjan]」(読み:ハンジャン)1号店を7月1日(木)に京都木屋町にてグランドオープンします。それに先立ち、プレス向け試食内覧会を6月24日(木)に開催しました。

当日は、当社専務取締役 新井丈博より、事業戦略や新業態店について発表とメニューの試食会を行いました。

今後は、新業態店「韓잔[hانjan]」のブランドを確立し顧客層拡大を図ると共に、アフターコロナを見据え、さらなる飲食事業の展開を目指します。



■専務取締役 新井丈博(あらい たけひろ)挨拶(要旨)

今回の新業態店「韓잔[hانjan]」プロジェクトの発端はコロナウイルスが発生する以前の2019年にさかのぼります。

弊社は50年以上、焼肉・韓国料理を取り扱ってきたことから、もっと本場の韓国料理への理解を深めること、自社の商品クオリティを高めること、現地のトレンドをもっと素早く察知することを目的に2018年より韓国採用を行い、現地の若者の採用活動をスタートさせました。

その第1期メンバーである朴(パク)が「韓国で牛焼肉以上にポピュラーな豚焼肉、いわゆるサムギョプサルを主体とした、若者ターゲットの韓国ダイニングにチャレンジしたい」と今回の新業態店舗の提案してきたことがきっかけです。

私自身も当時、弊社が運営しております天壇以外の業態でかつ、自社の強みが生かして、社内でもシナジーを生む飲食業態ができないものかと考えていたところでしたので、彼からの提案に対してほぼ即決と言っていいくらいすぐに「やろう!」という話になりました。

それから、即決した理由がもう一つ。それは店舗コンセプトへの共感です。ここ数年で京都市内でも韓国料理店は非常に増えたと思います。近年目にする新しい韓国料理店は、食堂のような、アットホームなコンセプトが多い印象です。「現地韓国にはモダンでスタイリッシュな飲食店も沢山あるのになぁ…」という個人的な思いと、一時のブームに乗るのでは



なくスタンダードを目指したいというビジネスにおける私の考え方に、彼が提案する店舗コンセプトが合致したというのも即決した理由です。

内装や外観の「韓国食堂っぽさ」というよりも、実際に韓国で生まれ育ったメンバーが張っている韓国料理のトレンドへのアンテナを形にして発信する場をつくるということに重きを置き、また、学生から社会人になり、ミレニアル世代や 40 代の少し落ち着いた大人の方々がゆったりと心地よい店内で韓国料理とお酒がお楽しみいただける空間づくりを重視しました。

当初は 2020 年末頃のオープンを目指していましたがコロナの影響を受け、ややゆったりとしたスケジュール感で、様子を見ながら進めざるを得ない状況となりました。そんな中、運よく、好立地でありながらも少し隠れ家的な雰囲気も醸す物件に出会うことができ、今日こうして世間の皆様へ発信できる日を無事迎えられました。

最後に、今回の新業態は焼肉天壇のターゲットであるファミリー層・接待需要・宴会需要とは少し違ったターゲット層を設定した新しいチャレンジです。

天壇は天壇として、「韓 半 半[hانjan]」は「韓 半 半[hانjan]」としてのブランドを確立し大切に育てて参ります。まだまだ未完成なお店ではありますが、多くの韓国料理ファンの舌と心に響くお店づくりをして参ります。

【韓 半 半[hانjan]プレス向け試食内覧会 概要】

- ・開催日時:2021 年 6 月 24 日(木)15:00~17:00
- ・開催場所:韓 半 半[hانjan]

新業態店「韓 半 半[hانjan]」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。

【店舗概要】

- ・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
- ・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

※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>)



▲店舗外観

【提供メニュー(一部)】



▲厚切熟成豚焼肉の盛合わせ A(500g)
価格 4,990 円(税込)



▲骨付ロース(250g/数量限定)
価格 2,290 円(税込)



▲ヤンニョムチキン(小) 価格 790 円(税込)



▲カルボナーラトッポッキ 価格 1,090 円(税込)



▲トウモロコシアイス 価格 990 円(税込)

【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