

東京・京都・滋賀でフードサービス事業を展開する晃商、新業態店を出店
「肉割烹 井乃新[いのしん]」5月24日(火)、東京 恵比寿にグランドオープン
～京都で57年の焼肉店「天壇」が手掛ける、イノベーティブな肉体験ができる「肉割烹」～
ライブキッチンを楽しめる全長12mのカウンターや暗証番号で入る個室なども完備

フードサービス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、「肉割烹 井乃新」1号店を2022年5月24日(火)に恵比寿にグランドオープンします。



▲すき焼き 焼きウニ 千寿葱(コースメニュー)



▲店内 カウンター席と焼き台

日本の和牛は世界に誇る食材の1つ。他方、国内外問わず素晴らしい肉は牛肉以外にもあります。井乃新は、牛肉をはじめ、多様な肉を取り扱い、その旨味を引き出し、季節に合わせたイノベーティブなコースで提供するレストランです。55年以上牛肉に携わってきた当社とフレンチのフィールドを歩んできたシェフが考える、肉のコースながら重たくならない食後感を、ペアリングとともに楽しめます。また、食材に最適な調理を施すという「割烹」本来の意味に則り、肉の旨味を最高の状態に引き出すため、和洋韓などジャンルにこだわらない調理法で食材に真っすぐに向き合いたい、という想いから店名に「肉割烹」を採用しました。

様々な牛肉をご提供してきた当社ですが、多様な「肉」に向き合うことで、提供する料理の幅が広がるを考えています。

京都には昔からカウンター席を設えた料理店が多く、京都人はカウンターが大好きです。料理が仕上がりしていくライブ感を味わえる醍醐味を大事にしたいと、井乃新では料理人とお客様の距離が近い全長約12mのカウンター席を中心に店舗設計しました。カウンターの真ん中には炭火の焼き台を設け、お肉が焼ける工程を目でも楽しんでいただけます。暗証番号で入室する個室もあり、用途に応じてお使い頂けます。既存の枠に捉われない井乃新ならではの肉割烹をプロフェッショナルなサービスとともに体験できる、ワクワクする食体験を提供する場を目指しています。

これまでフードサービス事業では主に、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「肉割烹 井乃新」では、「食」をコミュニケーションの1つとして捉える層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で求められている、「そこに行く価値のある」フードサービス事業の展開を加速します。

【新業態店「肉割烹 井乃新」】

肉の旨味を最高の状態に引き出すため、和洋などジャンルにこだわらない調理法で食材に向きあうイノベーティブレストラン。コースは季節によって変更される。店名には、肉の旨味成分である「イノシン酸」とイノベーションを掛け合わせた意味を込めている。

[メニュー] すべて税込価格

- ・ディナーコース 18,000 円
- ・ランチコース 10,000 円(予定価格)※ランチは土日祝日のみ
- ・ワインを中心としたペアリング 7,000 円 ドリンクはアラカルトでもご用意ございます。

[メニューイメージ]

	
▲イベリコ肩ロース カニ餡(コースメニュー)	▲トモサンカク ユッケ(コースメニュー)

[店舗概要]

名称:肉割烹 井乃新

所在地:〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-10-7 T.I.B 恵比寿 6 階

アクセス: JR 山手線「恵比寿駅」東口より徒歩 1 分

敷地面積:約 150 平米/ 席数:24 席

営業時間:17:00~23:00 /ランチ(土日祝日のみ)11:30~14:00

〈最終入店〉

ディナータイム:20:00

ランチタイム:12:30

※情勢により時間変更の可能性あり



予約受付:

予約専用 URL(<https://oyaku.toreta.in/inoshin>)にて開始済

▲店舗エントランス

[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

フードサービス事業「焼肉の名門 天壇」他

スパ事業「癒しの里 名張の湯」

ファーム事業「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:新井／春日

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