<Press Release>

2016 年 3 月 17 日

株式会社 アスラポート・ダイニング

直営店「キムカツ京都錦店」及び
英語で体験できる利き酒常設施設
「Sake Experience KAFU」同時オープンのお知らせ

１．「キムカツ京都錦店」オープンについて

当社子会社である株式会社プライム・リンク（代表取締役社長：檜垣周作、本社：東京都品川区）は、平成 28 年 3 月 18 日（金）、京都市中京区に、直営店「キムカツ京都錦店」をオープンいたします。現在、訪日外国人にとって関西圏は日本の食の一大聖地となっており、特にアジア圏からお客様が数多く訪れる状況が続いております。

本店舗は、当社が運営する「キムカツ」ブランド（※）の 3 番目の店舗ですが、このブランドは特に海外からのお客様より好評を頂き、来店されたお客様の SNS 等で高い評価を受けております。当社は、国内のみならず、出来るだけ多くの海外のお客様にもこの「キムカツ」を楽しんでいただくべく、この度、京都の観光名所である「錦市場」の近い場所に出店いたしました。なお、海外からのお客様は、2019 年ラグビー・ワールドカップ、2020 年東京オリンピックを控え、今後も増大するものと見込まれております。当社としては、「キムカツ京都錦店」で得られたノウハウを、今後の当社グループにおいて、海外からのお客様を意識した店舗運営として活かしていく予定です。

※「キムカツ」は、株式会社インテグレーションが本部として展開するフランチャイズチェーンブランドです。このブランドが提供するトンカツは、「超薄切り豚肉」を 25 枚重ねたうえで特製のパン粉をまとわせ、低温でじっくり 8 分間かけて揚げるという、独特の製法によりつくられます。これにより、ふわっとした食感とともに、ミルフィーユ状になった 1 枚 1 枚の豚肉の間にたまる肉汁が、ジューシーな味わいを生み出します。





※店舗情報

■キムカツ京都錦店の概要
所在地　：〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル八百屋町 538-1 1F
電話番号　：075-231-1129
定休日　：　無休
営業時間　：　11:00～22:00（ラストオーダー21:30）
店舗面積：27 坪（約 90 ㎡）
席数：　8 卓/30 席、カウンター6 席

２．「Sake Experience KAFU」オープンについて

当社は、「キムカツ京都錦店」オープンに併せ、株式会社みたて（代表取締役社長　庄司英生）と協力して、英語で利き酒体験が出来る常設施設「Sake Experience KAFU（サケ　エクスペリエンス　カフー)」を、「キムカツ京都錦店」内に設置いたします。概要は以下の通りです。

■Sake Experience KAFU（サケ　エクスペリエンス　カフー）の概要
内容：・日本酒についてのレクチャー
・京都を中心とした三種類のタイプの異なる日本酒の飲み比べ（おつまみ付）
・講師とのＱ＆Ａ（全て英語で行います）
料金：お一人様 3,500 円（税抜価格。なお、2016 年６月末までは、オープン特別価格お一人様 3,000 円でご提供いたします）
営業時間/定休日：1 日 2 回開催（①15：00～ ②17：00～）。日曜日定休。なお、3 月はプレオープン期間として 18 日(金)、19 日(土)、24 日(木)、25 日(金)、28 日(月)、29 日(火)の 6 日間のみオープンしており、この期間は、現金でのお支払いのみとなります（「キムカツ京都錦店」は通常営業しております）。
所在地：〒604-8123　京都市中京区堺町通四条上ル八百屋町 538-1 1F（「キムカツ京都錦店」店舗内）
お問合わせ：（ご予約及び空席確認）070-5342-7310　（株式会社みたて：070-5500-7310（庄司）
ＵＲＬ：http://kafu.co/nishiki/
メール：sake@kafu.co

近年、海外において和食文化が広く受け入れられており、日本酒に対する人気と需要が高まってきております。日本酒の輸出は過去 10 年で約 3 倍となり（※)、京都で開催される日本酒イベントにも、外国人の姿を多く見かけるようになりました。

日本酒はその特性として、製造工程の複雑さから来る品種の多様性があるほか、地域の宗教・歴史・文化とのかかわりが深く、単なる飲み物という以上の魅力を秘めています。しかし、言葉の壁もあり、外国人が利き酒を楽しめる場所は、英語を話せるスタッフがいる一部の酒蔵など、非常に限られていました。

そこで、単に海外からのお客様に日本酒を味わっていただくだけではなく、より奥の深い日本酒の魅力を楽しんでいただくべく、今回、株式会社みたてとともに、「キムカツ京都錦店」内に、予約不要で気軽に参加できる常設の体験型アクティビティ施設を設置いたしました。

株式会社みたては、これまでも外国人旅行客を対象に、常設の「いけばな教室」「和食料理教室」「書道教室」などの体験型アクティビティを開講し、多大な人気を博してきた企業です。今回、当社は、このような実績のある株式会社みたてとのコラボレーションを契機に、日本の飲食文化の海外発信に共に取り組んでいく所存です。

※財務省貿易統計平成 26 年実績。

(1)施設の特徴

①予約不要の常設施設

・予定が流動的な外国からのお客様にも気軽に参加していただけるよう、講師が常駐し、毎日開催しております（定休日を除く）。

・予約は不要ですが、満席の場合は参加できませんので、可能であれば、事前のご予約をお勧めします。

②本格的な体験型プログラム

・経験豊富な KAFU 利き酒体験教室講師が監修した、「日本酒について正しく、楽しく学べる」プログラムを運営します。

・KAFU のプログラムは、世界最大の旅行サイト”Trip Advisor”の評価で、100％の満足度（うち、excellent 評価は 98.2%）を頂いております。

③便利なアクセス

京都の観光名所の一つ「錦市場」からすぐのアクセスです（堺町通）。食べ歩きツアーや、夕食前の「食前酒」として観光日程にも組込みやすい場所です。

④団体様の受け入れ可能

体験会場となる「キムカツ京都錦店」は、20 名まで収容可能。団体客様の受け入れも可能です。

(2)本施設が目指すこと

①来日される方に「京都の SAKE」を知ってもらう

日本酒はワインなどと比べて製造工程が複雑で、しかも種類も多様です。またその歴史は、宗教との関わりや地域文化との密接なつながりを持つものです。当施設では海外からのお客様に、これらの知識とともに、五感を使って日本酒の魅力を感じていただきたいと考えております。

②脱「イベント型」体験プログラムへの挑戦

今回の「キムカツ京都錦店」のように、ほぼ毎日発生する飲食店の空き時間帯を活用することで、このような体験型プログラムを常設型にすることが可能となります。

③日本の若者に「日本酒」を知ってもらう

・私たちの取り組みに対して、京都府内の大学生向けにインターンシップ（就業体験）の機会を提供し、これらの学生に企画や運営に直接かかわっていただく計画です。

・学生は目の前で、外国人の日本文化への様々な反応を見ることが出来る体験ができます。この体験を通じて、若い世代が自らの文化を再評価する流れを生み出し、日本酒をはじめとする日本の伝統文化をより身近なものにしていきます。

(3)アクセス

京都市中京区堺町筋四条上ル八百屋町 538-1　1F

(「キムカツ京都錦店」店舗内)



以上

●株式会社プライム・リンク（ http://www.prime-link.com/)

本社所在地：東京都品川区西五反田 1-3-8　五反田御幸ビル 3 階

代表者　　：代表取締役　檜垣周作

事業内容　：飲食店の経営及び FC 本部の運営、食品の製造

グループ総店舗数：440 店舗（2016 年 2 月末現在）

●株式会社みたて（http://kafu.co/株式会社みたて/ ）

本社所在地：京都府京都市東山区堀池町 373-26

代表者　　：代表取締役　庄司英生

事業内容　：和文化体験プログラム「WA Experience KAFU」の運営企画。現在、旅行目的訪日外国人向けの「生け花」「和食料理教室」「書道教室」などを提供。

設立日　　：2014 年 7 月 22 日

◇◆本件に関するお問い合わせ◇◆
株式会社アスラポート・ダイニング　広報担当：伊奈
Tel. 03-6311-8892　Fax. 03-6311-8909　Mail. info@asrapport-dining.com