

## 「米×焼肉」にこだわりオープン時から禁酒禁煙！ 大阪・福島の会員制焼肉店「三代目 協彦商店」が緊急事態宣言で再注目 徹底した感染予防対策と換気で宣言下でもファミリー層が2割アップ

日本初の禁酒禁煙焼肉店「三代目 協彦商店」（本店：大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F）では4月23日(金)に出された緊急事態宣言の影響により「元からお酒を出さない焼肉店」として再注目されています。

### ■焼肉にはお酒もタバコも不要！改正健康増進法や緊急事態宣言でも無敵の焼肉店「三代目 協彦商店」

4月25日(日)～5月11日(火)に発令された3回目の緊急事態宣言で、再び飲食業界に暗雲が立ち込めております。1・2回目の緊急事態宣言では、20時までの時短要請を求める内容でしたが、今回は酒類を提供する飲食店に対して休業要請を求める内容になっており、更に厳しい状況になることが予想されます。

そのような状況下で、普段から酒類を提供していない当店の営業スタイルが再び注目を集めています。「酒類を提供しない」という斬新な営業スタイルは、「焼肉の本当の味わい方を知ってほしい」という思いから考案。業界の常識を覆す新業態の焼肉店として爆誕し、オープン当初から様々なメディアに取り上げられております。ありがたいことに、緊急事態宣言中でも、全体の予約数は大幅に減ることはなく、運営を行っております。

当店では、お米と肉の組み合わせをより味わっていただくため、釜で炊いたこだわりのお米をおひつで提供するだけでなく、米に焦点を当てた味付けのタレでお肉を提供しております。タレは、創業大正7年の醸造酢卸店「協彦商店」初代店主・協彦三郎が、取引先や社員、家族にだけ振舞っていた味噌ベースの甘辛ダレを、三代目・協彦久子の協力のもと再現したものです。さらに、肉の焼ける香ばしい匂いまで味わっていただきたいため、店内は全面禁煙。改正健康増進法でも特に影響無く運営を続けてまいりました。

### ■焼肉×お米でファミリーも安心！徹底した感染予防対策で需要アップ

当店では、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、ご来店いただいた全てのお客様には、入店時に体温測定にご協力いただき、その際に37度以上の熱がある方は、入店をお断りさせていただいているほか（※予約キャンセル料は不要）、次亜塩素酸水での手指消毒、次亜塩素酸水加湿器で店内の空間除菌、CO2測定器の設置、光触媒抗菌など、徹底した感染予防対策を実施しております。お客様からは「徹底した感染予防対策で安心」といった意見を多数頂戴しており、また、普段から酒類を置いていないことや全面禁煙での運営といった側面が評判を呼び、ご家族連れのお客様が約2割上昇しました。

先の見えない状況ではありますが、今後も引き続き、ご来店頂く全てのお客様が安心して飲食を楽しめる空間で運営を続けていけたら、と考えております。

### ■三代目 協彦商店 とは

2018年9月に大阪・福島に「三代目 協彦商店 本店」、2019年8月に愛知・名古屋に「三代目 協彦商店 名古屋 別邸」をオープンした業界初となる禁酒禁煙の会員制焼肉店。オープン直後からは予約3カ月待ちの人気店となり、現在では3万人以上（4月27日時点）の会員数を誇ります。提供するお肉は厳選した最上ランクの黒毛和牛で、全国一番出来の良いお米を釜で炊き上げるご飯は、おひつで提供しておかわりも自由です。

### ■三代目 協彦商店 店舗概要

- ◇店名：三代目 協彦商店 本店
- ◇所在地：大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F
- ◇電話番号：06-6940-6126
- ◇営業時間：17時～23時 (Lo 22時)  
※緊急事態宣言発令内容や各自治体の要請に従って運営を行います
- ◇席数：14卓・54席
- ◇メニュー：結(むすび) 6,600円(税込)/饗(おもてなし) 8,800円(税込)



三代目 協彦商店 本店 外観

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

三代目 協彦商店 担当：金内 TEL：080-3865-6055 E-mail:kanauchi-koichi@ug-gu.co.jp