

猛烈に暑い今年の夏 京都・川床の瓶ビールにシン・保冷対策 三条の焼肉店で瓶ビールを氷水で冷やす「ビールクーラー」導入 8月11日（金）～、冷たいドリンクで乾杯！夏休みの思い出作りに

株式会社ORIZON BLUE PARTNERS（住所：京都市下京区、代表取締役：山越 悠登）は2023年8月11日より、京都・三条の「焼肉ホルモン萬正」にて「冷たさ長持ち！ビールクーラー」を、川床席限定でご用意いたします。

今年の夏は平年より暑くなると予想されていますが、新サービス導入により屋外でも瓶ビールを冷たいままお楽しみいただけます。



新ビールクーラー



京都・鴨川納涼床

ありそうでなかった「ビールクーラー」サービス

京都の川床は「料金が安い」「懐石料理」など敷居の高いイメージがありますが、当店では川床料金は無料、おひとり5000円以下のリーズナブルな価格帯で、夏休みの思い出にづくりにもピッタリです。

夏の川床焼肉をよりお楽しみいただくため、瓶ビールをできるだけ長く冷えた状態でお召上がりいただけるよう、川床席限定でビールクーラーをご用意させていただきます。瓶ビール以外にも瓶のラムネやオレンジジュースをご用意していますので、お子様と焼肉を囲みながら乾杯し、夏の思い出を作っていただきたいと思います。

【提供詳細】

価格：無料

対象商品：瓶ビール（アサヒスーパードライ、プレミアムモルツ 各800円）
バヤリースオレンジ、瓶ラムネ（各300円）

詳細：川床席にて対象商品をご注文のお客様にクーラーでご提供



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ORIZON BLUE PARTNERS／担当：小池／TEL：090-6674-7744／E-mail：koike@a-sakura.co.jp

今年の夏休み帰省予定の約9割「親戚や友人と集まりたい」

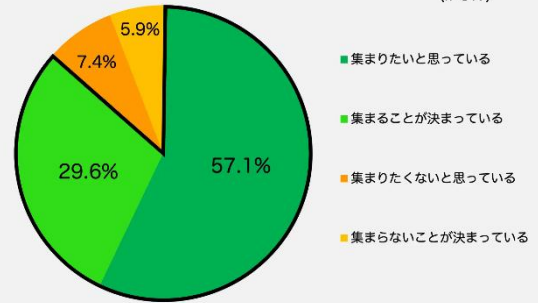
今年の夏休みは新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけが第5類に移行してから初めての夏休みとなります。こうした中、今年の夏休みに帰省を予定している人の約9割が「夏休みを利用して親戚や友人との集まり」を考えていることが分かりました。

そんな夏の思い出づくりの場として京都の川床は、京都らしい雰囲気を味わえるだけでなく、屋外空間を利用して換気がいいことから、夏休み期間のニーズも高まると予想されます。

ぜひこの夏、お気軽にご利用いただき、夏の京都の思い出をつくっていただきたいと思います。

Q:夏休みを利用して親戚や友人との集まりを考えていますか？

(n=917)



■ 調査概要（ミクスエンド株式会社によるアンケート引用）
調査対象:「調整さん」ユーザー（パソコンとスマートフォンを通じ聞き取り）
実施期間:2023年6月28日～7月12日
調査方法:インターネットリサーチ

引用元

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000042.000032995.html>

焼肉ホルモン 萬正（まんせい）について

旨味あふれるホルモンとリーズナブルな国産和牛

国産和牛と、約20種類のホルモンが味わえる路地裏焼肉です。その日の仕入れ状況により、ほかでは味わえない希少部位も取り扱っております。萬正のホルモンは、ホルモンによって細かい切れ込みや丁寧な下処理をすることで、食べやすく鮮度は抜群。初心者の方でも食べられるホルモンです。

また、職人による目利きによって仕入れることで、リーズナブルに国産和牛をお召し上がりいただけます。

自慢の味噌だれ焼肉を、京都風だしと鬼おろしで2度おいしい

当店の焼肉は、独自に3種類の味噌をベースにブレンドした「特製味噌だれ」に漬け込んでおり、噛むほどに溢れる旨味が特徴です。

自慢の「洗いだれ」も絶品。出汁と鬼おろしを合わせた「洗いだれ」につけて食べることで、程よく焼肉の脂を落としながらさっぱりとお召し上がりいただけます。京風だしと鬼おろしで、京都らしい焼肉スタイルをお楽しみいただけます。



萬正の焼肉（ホルモン）



洗いだれにつけて食べる萬正の焼肉

店舗概要

店舗名／焼肉ホルモン萬正（まんせい）
住所／京都府京都市中京区上大阪町518
TEL／075-254-8929
定休日／なし
川床開催期間／2023年5月1日（月）～9月末日（予定）
川床営業時間／17：00～22：00
川床席料／なし
客単価／3,000～5,000円 ※アラカルト対応可能
川床席数／30席
川床席種／テーブル



萬正の川床席

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ORIZON BLUE PARTNERS／担当：小池／TEL：090-6674-7744／E-mail：koike@a-sakura.co.jp