

日本酒「神聖」で有名な創業340年超の京都伏見の酒蔵「山本本家」プロデュース！ 京都・四条烏丸に「日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場」2/6（火）オープン

看板メニューは今冬のトレンド鍋“とろみ鍋”の「酒粕鍋」、日本酒「神聖」13種類をフルラインナップ

<メディア内覧会のご案内>

日時：2024年2月2日（金）12時～13時30分

会場：日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場（京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町561）

お申込みフォーム：<https://forms.gle/CQjcMEwgFs5WFwbQA>



お申込みフォーム

関西を中心に飲食店を展開するイコン株式会社（本社：京都市下京区、代表取締役：佐野哲也）は2024年2月6日（火）、「日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場」（京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町561）をオープンします。オープンに先駆け、2月2日（金）にメディア様向け内覧会を開催いたします。



「神聖」の酒粕や京都の湯葉を使った料理を提供



日本酒「神聖」シリーズをフルラインナップ

■京都・老舗酒蔵の日本酒「神聖」の酒粕と湯葉を使った“とろみ”が特徴の「神聖酒粕鍋」！

「日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場」は、日本酒「神聖」で有名な京都・伏見の老舗酒造「山本本家」がプロデュースする新業態です。伏見七名水の1つ「白菊水」で生まれた日本酒「神聖」の酒粕を使った料理や高知県つくも漁港から仲買を通さず直接仕入れた新鮮な海鮮料理、京都の老舗湯葉専門店の湯葉を使った料理などをご提供します。国内外から京都を訪れる観光客のほか、烏丸周辺で働いたり買い物したりする30代以上の女性がメインターゲットです。

看板メニューは、蔵の直売所でしか販売されていない「神聖」の酒粕と湯葉、豆乳をふんだんに使用することでとろみのある出汁に仕上げた、寒い冬にピッタリの「神聖酒粕 京湯葉鍋」（1,639円）です。酒粕は肌荒れや肥満抑制に効果があるとされる「レジスタントプロテイン」を、湯葉はたんぱく質を多く含むため、おいしく美容にもアプローチできる女性にもおすすめのメニューです。チーズをのせて焼き上げた「京湯葉ピザ」（869円）や「京湯葉とチーズの包揚げ」（869円）などの湯葉メニュー、「酒粕フォンダンショコラ」（759円）「酒粕ブリュレ」（649円）など酒粕スイーツもご用意。このほか、「生マグロといくらの太巻き天ぷら」（1,309円）や「焼き白ネギ 金山寺味噌添え」（759円）、「手羽先唐揚げ柚子胡椒添え」（649円）など30種類以上のフードをそろえています。

日本酒「神聖」は、京都府産の酒米「祝（いわい）」と京都酵母「京の恋」を使った「神聖 祝 純米吟醸」（869円）や軽やかな飲み口の「純米 かぐや姫」（759円）など13種類をフルラインナップ。ソーやソフトドリンクも各種そろえています。

■店舗概要

名称：日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場

住所：京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町561

電話番号：075-708-3588

営業時間：ランチ11時30分～14時

ディナー17時～23時（土曜・日曜・祝日は16時～23時）

定休日：無し

店舗面積：16.7坪 席数：33席

公式Instagram：<https://www.instagram.com/shinsei.sakaba>



店舗内観イメージ

●取材に関するお問い合わせ●

イコン株式会社 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

【看板メニュー】



神聖酒粕鍋（1,639円～）

豆乳と蔵元の直売所でしか販売されていない「神聖」の酒粕を合わせたお出汁で、京都の老舗湯葉専門店の湯葉や京野菜、京都のモチ豚をに煮込みました。

メのチーズリゾット、手延べうどん（各649円）などもご用意しています。

【湯葉メニュー】



京湯葉サンドウチゲ鍋
（1,639円）



煮穴子湯葉巻き
（759円）

【その他】



鴨ロースト 柚子胡椒
（1,419円）



鶏せせり 龍の巣卵のせ
（759円）



焼き白ネギ 金山寺味噌添え
（759円）



神聖 造盛り7種盛り
（1人前=1,309円、
2人前から注文可）



生マグロといくらの太巻き天ぷら
（1,309円）



神聖海鮮釜炊きご飯
（1,859円）

■ドリンクメニューのご紹介（一部） ※価格は全て税込み

日本酒「神聖」は、京都府産の酒米「祝」と京都酵母「京の恋」を使った「神聖 祝 純米吟醸」（869円）や軽やかな飲み口の「純米 かぐや姫」（759円）など13種類をフルラインナップ。1合からご注文いただけます。

日本酒にライムやミントと合わせたモヒート風の「和ヒート」や純米酒を炭酸で割った「純米ハイボール」（以上759円）など、日本酒が苦手な人でも飲みやすい「神聖」を使ったカクテルもご用意しています。



■運営会社

社名：アイコン株式会社

代表取締役：佐野哲也

本社所在地：京都市下京区烏丸通四条下ル水銀屋町637 第五長谷ビル5階A室

電話番号：075-352-5605

設立：2002年2月22

ウェブサイト：<https://www.iconet.co.jp>

事業内容：13ブランド、28店舗の飲食店運営

「チーズと生はちみつ BeNe」や「韓国チキンとサムギョブサル ニヤムニヤムニヤム」など

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●

アイコン株式会社 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

「日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場」広報事務局宛

ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://x.gd/k7jGs>



お申込み用QRコード

■「日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場」メディア内覧会のご案内■

日時 : 2024年2月2日(金) 12時~13時30分終了予定(受付は10分前から)

会場 : 日本酒と湯葉と海鮮 神聖酒場

(京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町561)

取材内容 : 外観・内観・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご用意
担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが2月1日(木)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名/番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2024年 ()月 ()日

お名前 計 ()名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有・無

ご質問・ご要望

●取材に関するお問い合わせ●

イコン株式会社 広報事務局 担当: 岡本・小村 TEL: 06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp