



専門店を終日「はしご酒」お酒の楽しみ方無限大 「居酒屋テーマパーク」広島初上陸！

「広島呑み屋街ほのぼの横丁」「北の味紀行と地酒 北海道」
2019年9月13日（金）JR広島駅南口駅前に同時オープン。

※営業時間(16:00～24:00)内、終日飲み放題。ほのぼの横丁のみ

全国で約2700店以上の外食業態を展開しているコロワイドグループの(株)レイズインターナショナル CWカンパニー(神奈川県横浜市、代表:高橋 尚也)は、本格的な食事をリーズナブルに提供する、5つの専門店を自由にお楽しみ頂ける「はしご酒スタイル」を楽しむネオ横丁型居酒屋「広島呑み屋街 ほのぼの横丁」と、北海道の食文化と旬の食材、地酒を提供する居酒屋「北の味紀行と地酒 北海道」を広島駅南口にて、2019年9月13日(金)16:00にオープンいたします。



広島駅周辺を、居酒屋の普段利用やビジネス、出張利用のほか、国内外からの観光利用、スポーツ観戦など、外食利用が盛んなエリアとして捉え、お客さまが自由に楽しんでいただけるお酒の場づくりが必要と考え、本格的で専門的なお食事をご提供し且つ、開店から閉店まで終日飲み放題を、リーズナブルにお楽しみ頂ける、「はしご酒」スタイルをご提供します。

またほのぼの横丁では、セルフのドリンクサーバーを設置し、少しずつ色々なお酒を飲みたい女性や、お酒の弱い方から強い方まで、ご自分のペースで濃さやブレンドをお楽しみいただける「セルフ飲み放題システム」もとり入れました。

この度のオープンにあたっては、多様な外食需要にできるだけお応えできるようメニューを検討してまいりましたが、今後も店舗運営を通してお客さまのご意見をいただきながら、お食事や広島流のはしご酒スタイル、イベント、キャンペーンを検討して参りたいと考えております。ぜひ一度ご来店くださいませ。

【店舗情報】

店舗名 : 「広島呑み屋街 ほのぼの横丁」 TEL: 082-258-4903
「北の味紀行と地酒 北海道」広島駅前店 TEL: 082-258-4930
住所 : 広島県広島市南区松原町10-1 広島フルフォーカスビル5階(広島駅徒歩2分)
営業時間 : 16:00～24:00(LO:23:30)

===== 【本リリースに関するお問合せ】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

広報担当 藤原 TEL :045-274-5984 携帯:080-4103-5458

E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp



5つの専門店で満足いくまではしご酒

昭和レトロをモチーフとした空間から、落ち着く雰囲気や、お酒を楽しみ、癒される場として、また活気、楽しさが混在する、居酒屋に求められる要素を追究。時間無制限の定額制飲み放題の「はしご酒」システムを採用し、お食事には、天ぷら、煮込み料理、お寿司、馬肉、焼鳥の本格的かつリーズナブルな専門店を設けます。

のれん寿司



馬肉酒場 ロデオハウス



串煮込み専門店 二代目煮たろう



焼鳥センター



天ぷら酒場 京伝



セルフ飲み放題システム



※写真はイメージです。

席数： 270席

客単価想定： 1,700円(1店舗あたり平均) 3,500円～4,000円(2.5軒はしご想定)

飲み放題(はしご酒)： 男性:2,000円(税抜) 女性:1,000円(税抜)

北の味紀行と地酒 北海道



北海道の食材を、素のおいしさでお届けする

人気の高い、北海道の良質な食材を最高の状態でお届けしかつ、素のままの美味しさをご提供することへのこだわりと、北海道の大胆かつ繊細な食文化を楽しんでいただく“北海道愛食大使”認定の宴会型総合居酒屋です。また、北海道地元の企業、団体や飲食店と連携し、地域の食べ方、地域の地酒を北海道の旬にあわせてご用意。ゆとりのある空間でくつろぎ、語り、笑顔を囲むお酒の場をご提供します。



地酒各種



お刺身盛り合わせ



蝦夷鹿ロースト



塩ジンギスカン素揚げ



酒麴チャンチャン焼き

席数：200席

客単価想定：¥ 3,800～ ¥ 4,000

※価格はすべて税抜です。



概要: 甘太郎・NIJYU-MARU・La Pausa・北海道・三間堂など長く愛される定番ブランドから、時代ニーズに合わせたブランド開発。シーン、客層に頼らないブランド展開を行う。
様々なシーン、すべての年齢層、あらゆる嗜好の人々にご満足いただけるよう多様な業態、価格帯、また年齢層によって、和・洋・中と異なる分野の料理を提供しています。
お客様の「楽しかった」を追求し、挑戦を即実行しています。

- 社名
株式会社レイズインターナショナル
/CWカンパニー
- 本社・関東営業本部
〒220-8112
神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1
ランドマークタワー 12F
電話 045-274-5971 (代表)
- 関西営業本部
〒564-0063
大阪府吹田市江坂町1丁目23-37
グウ江坂ビル6階
電話 06-6378-3254
- 代表取締役
高橋 尚也
- 事業内容
居酒屋、和食および
イタリア料理を中心とした
飲食店チェーン
- 設立
2004年10月
- 資本金
10百万円
- <https://www.cw-company.jp/>

インバウンド事業



コロナイドグループでは、CWカンパニーを中心に2008年からインバウンド事業に取り組み、現在ではグループ内の「北海道」、「甘太郎」、「焼肉 牛角」、「しゃぶしゃぶ 温野菜」などヘインバウンド客を取込み、年間100万人規模の集客をできるまでに成長しました。

主なブランド



手作り居酒屋「甘太郎」

1977年、神奈川県逗子市での「甘太郎」のオープンから、コロナイドの歴史は始まりました。厳選素材の定番料理や、ボリューム満点のお肉料理、そして居酒屋初の店内下駄箱設置など、お客様の気持ちを弾ませるおもてなし。常に新しいサービスとメニューで、創業の「心」を守り続けています。



北の味紀行と地酒「北海道」

北海道の大自然が育む素のままの美味しさを、焼く・蒸す・煮ることで引き立て、真心のおもてなしでお届けしています。北海道から届く新鮮な厳選素材を、美味しい地酒とともに楽しみください。



「やきとりセンター」

「ねぎま焼き」「レバー串」といった定番の焼鳥串から、「つくね月見串」「ささみベッパーチーズ」といった創作串まで、価格もとってもリーズナブル。店内は明るく清潔で、女性でもお気軽にご来店頂けます。



ゆであげパスタ&ピザ「ラ・パウザ」

「ラ・パウザ」は、イタリア語で「休み時間」のこと。ほっと一息つきたい時に、気軽に訪れることができるイタリアンレストランです。上質なパスタ、チーズにオリーブオイル、そして新鮮なサラダ。本場イタリアの味が、お手軽な価格でお楽しみ頂けます。



遊食三昧「NIJYU-MARU」

和・洋・中の本格メニューからオリジナル創作料理まで、遊び心あふれた美食やドリンクをリーズナブルな価格で取り揃え、女性同士でも気軽に楽しみ頂けます。少しお洒落な気分できつろぎの時間を楽しめる、ニュースタイルダイニングです。