報道関係者様各位



博多の大繁盛店「魚男」プロデュース店、関東初上陸!! 九州料理 × 野菜 × エンターテイメントで美味しくヘルシーで楽しく! 新しいスタイルの九州居酒屋 九州巻男(ぐるまん)10/21 オープン!





# メディアレセプション 10月19日17:00~開催!

居酒屋料理に国内外のミシュラン星付きレストランの調理技術、調理器具を導入し、さらに盛付け・器使い・店内の店舗装飾・エンターテナーの活用等でエンターテイメント性溢れる演出を施し博多随一の大繁盛店となった「博多炉端 魚男(フィッシュマン)」のオーナーであり、数々の飲食店プロデュースを手掛ける鬼才 森 智範氏の関東初のプロデュース店舗が 10/21 横浜駅西口にオープンします。運営は(株)横浜サザンハピネス(代表取締役 高氏主税)。同社はこれまで横浜エリアを中心に神奈川県・東京都各地に飲食店を 6 店舗経営。

このたびオープンを記念して、メディア様限定レセプションを開催します。

#### 【店舗情報】

店名 九州巻男 (ぐるまん)

住所 神奈川県横浜市西区南幸 2-13-7 エムエスビル II B1 アクセス 横浜駅西口より徒歩 5 分、平沼橋駅より徒歩 3 分 電話 045-412-1473

営業時間 17:00~25:00 (24:00 L.O)

定休日 なし

坪数客数 49 坪 /90 席

客単価 3000円

運営会社 株式会社横浜サザンハピネス



## ■九州料理を美味しく楽しくヘルシーに食べて元気&綺麗になる!!

「九州巻男」は、「パリにある九州料理居酒屋」をイメージした上品でハイセンスな空間と、博多の屋台発祥の野菜巻串、福岡で話題を集めている野菜をたっぷりの捏(つくね)、器や盛付けで新しさを表現した九州の名物料理、店内で繰り広げられる野毛大道芸のパフォーマンスなど、九州料理に野菜とエンターテイメント性をかけ合わせ、お客様に「九州料理を美味しく楽しくヘルシー」に食べて頂くことを目指したお店です。想定客単価は3千円前後で、こだわりの料理の数々がリーズナブルに楽しめます。名物料理は「濃厚!魚介系鶏白湯捏(つくね)鍋」。8時間煮込んで仕上げた博多水炊きスープに魚介系の出汁を加えたコラーゲンたっぷり濃厚スープに、特製の捏とたっぷりの野菜を入れて頂きます。さらに高栄養素野菜として話題のケールを使った野菜巻き串「有機ケールレタス巻」、自然の健康食品と言われる赤カブを使った「無農薬ビーツ巻」、季節の野菜をたっぷり練り込んで蒸すことで素材の味わいを楽しむ「おまかせ捏5種盛り」など、美味しく楽しくヘルシーな料理が目白押し!そして自家製酵母を使ったハイボールやサワーに高栄養価野菜を使った野菜のカクテルなど、飲むと健康に美しくなれるドリンクメニューも取り揃えています!!





### 【プロフィール】 プロデューサー 森 智範氏

福岡市の超繁盛店「魚男(フィッシュマン)」のオーナーであり、大阪・北新地の「浪花炉端 頂鯛」や名古屋・柳橋市場の「博多炉端 魚 'S 男」など数々の飲食店をプロデュースを実施。居酒屋料理に国内外のミシュラン星付きレストランの調理技術、調理器具を導入し、さらに盛付け・器使い・店内外の店舗装飾・エンターテナーの活用等でエンターテイメント性溢れる演出を施す。東京エリアの有名飲食店経営者が軒並み注目するだけではなく、「BRUTUS」等の一般誌、「近代食堂」「月刊食堂」等の専門誌、「Sma STATION!!」「がっちりマンデー」などの TV でも紹介され日本中から注目を集めている。



#### 【お問い合わせ】

[リリース制作・配信代行] FS Press (フードスタジアム内) 担当:大山TEL:03-5778-9806 FAX:03-5539-4809 Email:ohyama@food-stadium.com