

「天文館かごしま横丁」が12/15にリニューアルオープン
鹿児島を盛り上げる新たなグルメスポットとして再始動。
～先着1,000名様限定でビール・ハイボールが一杯無料になるキャンペーンも～

外食DXを推進する株式会社favy(代表取締役社長:高梨 巧、本社:東京都新宿区、以下favy)は、2021年12月15日(水)に鹿児島県の「天文館かごしま横丁」をリニューアルオープンいたします。
建物や店名は以前のままですが、お店自体は大きく進化しており、favyが東京で運営しているシェア型レストランのスタイルのお店が九州に初上陸いたします。同時に、リニューアルオープンを記念し、ビール・ハイボールが1杯無料になるキャンペーンを実施いたします。先着1,000名様限定となりますので、ぜひお早めにご来店ください。



■新しい「天文館かごしま横丁」の特徴

・地元の生産者や飲食人を応援することができる

九州の食材を使ってお料理を提供することで、地産地消の取り組みを行います。

また、天文館かごしま横丁は、favyが東京・銀座で運営するシェア型レストランre:Dine GINZAのフォーマットを横丁形式へ変えており、飲食人が挑戦しやすい環境を整えています。

・自由に色々なお店のメニューを楽しめる

シェア型レストラン形式をとっているため、一緒にいる人同士で、様々なジャンルのお料理を召し上がっていただくことができます。

・最新の飲食体験ができる

レストランテック企業である株式会社トレタ様と一緒に、店舗運営を快適にしやすいよう、ツール開発を行いました。スタッフを介すことなくお客様自身のスマホを使って、席から注文ができるモバイルオーダーの仕組みや、飲食店の電話予約をAIで自動受付するシステムを導入いたします。さらに弊社のサブスクリプションツールも導入し、飲食店のデジタル化を推進します。

・天文館でですですですハイボールなどのオリジナルドリンクの提供
天文館連絡協議会様が麒麟ビール株式会社様と共に開発した、天文館オリジナルハイボールを提供いたします。天文館ならではのドリンクをお楽しみください。



■天文館かごしま横丁が1,000人に一杯おごりますキャンペーンについて

戻ってきました!
たいま!

12/15 WED
天文館
かごしま
横丁
REOPEN!
OPEN 17:00-24:00

天文館かごしま横丁が
1,000人に
1杯
おごります!
ビール or 天文館ハイボール対象
#天文館かごしま横丁が1000人に1杯おごります

天文館かごしま横丁リニューアルオープンを記念し、先着1,000名様にビール・天文館オリジナルハイボールを無料で提供いたします。ご来店人数が1,000名に到達しましたら、キャンペーンは終了となります。お早めにご来店ください。

■天文館かごしま横丁概要

住所: 鹿児島県鹿児島市千日町12-1

電話番号:050-3160-8752

営業時間:17:00~24:00

定休日:火曜日

■天文館かごしま横丁とは

「天文館かごしま横丁」は、飲食店主体の商業施設運営を展開する会社が運営していた施設です。当時の入居店舗は8店舗。鹿児島県の食材を使った料理で鹿児島県の魅力をまるごと味わえたり、料理人の挑戦の場としての場所を提供することができたりする場で、鹿児島県の食を楽しむ施設として注目されていました。

しかし、新型コロナウイルスの影響もあり、2021年6月に惜しまれながら、運営会社の倒産により閉店となり、入居店舗も仕事の場を失うことになってしまいました。

今回、favyが東京で運営しているシェア型レストランのスタイルのお店が九州に初上陸いたします。

また、最新のデジタルツールを導入し、最新の飲食体験をご提供いたします。焼き鳥やジビエ料理、ラーメン居酒屋などの様々な業態のお店をご用意し、お越しいただいた皆さまに楽しんでいただけるようリニューアルオープンいたします。

■店舗のご紹介

1F

・焼き鳥 ふく味(焼き鳥・鳥刺し) / シェフ 福見



鹿児島県が長い年月をかけて生み出し、新たに注目を集める“黒さつま鶏”。その黒さつま鶏を使った地鶏刺しは脂ののりがよく旨味が強いのが特徴です。店主が生産者の顔を見て決めた素材は、絶対の自信あり！

そしてもう一つの柱焼き鳥は鹿児島県の銘柄鶏“赤鶏さつま”を毎日手打ちし、炭火で丹精込めて焼き上げています。飼育、加工、管理すべてにこだわった黒さつま鶏の刺身や炭火焼きに一番適した赤鶏を毎日串打ちし提供いたします。

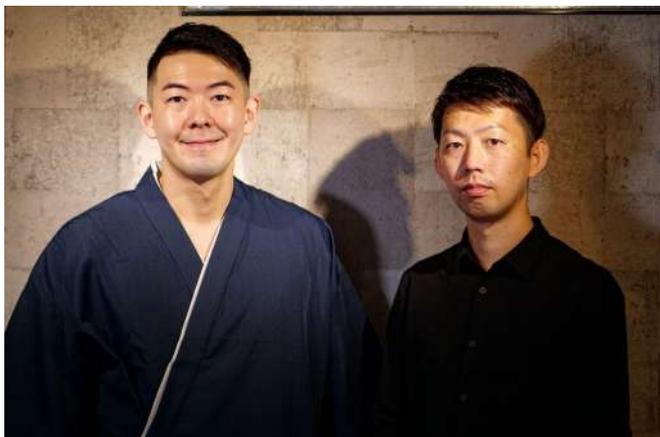


赤鶏さつまの焼き鳥8本盛



至高の地鶏刺し(黒さつま鶏使用)

・ジビエとスパイス ばか(創作料理) / シェフ: 吉元(左) 運営者: 馬場添(右)



鹿児島で獲れるジビエ肉(鹿、猪、穴熊などの野生鳥獣)と、スパイス料理をメインに扱う創作料理店。鹿児島をPRすることをミッションとしており、鹿児島のジビエ肉や、いちき串木野で自社栽培している食材を使った料理がメインです。また、ジビエやスパイス料理に合う自然派ワインや、村尾、魔王などのプレミアム焼酎も提供します。

鹿児島で獲れた天然の日本鹿・猪・穴熊を使った各種ジビエメニューや、迷った時の盛り合わせ(ジビエ、前菜)など、素材にこだわったメニューを取り揃えています！ビール、ハイボール、焼酎だけでなく、ワインにも合うメニューを提供します。



名物！3種のジビエ盛り合わせ



一度は食べていただきたい日本鹿と猪のハム

・居酒屋中華 花香(創作中華) / シェフ: 幾留



早い！安い！旨い！地産地消（鹿児島県産、特に地元 日置市産）にこだわった食材をお客様に味わってほしい！そんな思いから天文館かごしま横丁に出店を決意しました。

黒豚ぎょうざは、食材を全て鹿児島県産にてご用意。店主がおすすめする一番の目玉商品です。



黒豚ぎょうざ 自家製塩と共に



激辛！麻婆豆腐

2F

・肉料理 彩真(創作和食) / シェフ: 大川



鹿児島はもちろん九州ブランド牛を中心に、様々なお肉のお料理をお出しいたします。野菜にもこだわりあり。お肉を美味しく召し上がるためのサイドメニューも各種取り揃えています。前菜から炭火焼きや揚げもの、煮物等お肉の部位に合わせた様々なお料理をご用意。

彩真のお料理で心ゆくまでお楽しみください。



低温調理で仕上げた牛タンの刺身



ラムチョップスペアリブ

・らーめん 屋久島じいじ家(ラーメン居酒屋) / シェフ: 日高



屋久島で創業15年。屋久島の素材を使った創作料理の居酒屋だったじいじ屋が出店。屋久島の鰹節とあごだしを使った料理を提供し、屋久島の魅力を提供します。
屋久島の鯖と、屋久島産の塩を使ったスープが自慢のサバダシラーメンがおすすめ。
最後の一滴まで飲める屋久島の自然の恵みを詰め込んだスープです。



屋久島サバダシラーメン



屋久島1000年コーラ

・ホルモン焼肉 分家(1人鍋 黒豚) / シェフ: 宮下



お一人様でも楽しんでお食事ができる”1人鍋”と黒豚を使ったやきとんを提供。
今回、焼肉屋から出店します。誰にでも食べやすくするため黒豚のやきとんを秘伝のたれかこだわりの塩で味わえます。しゃぶしゃぶは出しにこだわり、黒豚とは違った鹿児島産茶美豚を使用しておりそれも癖のない肉質が味わえます。



鹿児島産茶美豚ロースしゃぶしゃぶ



1000円やきとん盛り合わせ

※お店入口のアルコール消毒設置、検温機器などをご用意し、お客様に安心してご利用いただける環境を整えております。皆様のご来店お待ちしております。

本件に対するお問合せ先
株式会社favy 広報担当 倉田
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F
TEL:050-1746-3240 MAIL:pr@favy.co.jp