

報道関係者各位

株式会社favy

2022年7月25日（月）

**【8/1】『おおいた元気横丁』に新たな2店舗がオープン。
地産地消で地域を盛り上げる寿司屋と創作家庭料理屋が入居**

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）が運営する大分県大分市の『おおいた元気横丁』において、2022年8月1日（月）に、新たに2店舗がオープンします。



■オープンする2店舗の詳細

・憩いダイニング ひろき（創作家庭料理）



【大分牛】ジューシーローストビーフ



鳥肉と大根のほろほろ煮

地元の人がこよなく愛する憩いの場所を再現しながらも、初めてのお客様も店主と気軽に会話や食事やお酒を楽しみ、次の日に向けて気持ちを充電する、そんな場所を提供いたします。

こだわりは「食感」と「うま味」。口に入れた時のしゃきしゃきやほろほろに加え、あとから追いかけてくる肉汁や出汁、香りを楽しんでいただければ幸いです。



店主：廣木 秀朋

10年ほど前から自分の飲食店を持ちたいと考え続けていました。仕事の都合で長期滞在していた大分のお店は、店員とお客さんの距離が近く、またお客様同士の会話も弾み、私にとって居心地のよいお店ばかりで、そんな場所を私も提供してみたいという思いが強くなりました。今回、単身赴任で初めて飲食店運営に挑戦し、大分県の憩いの場となるお店を目指します！

・ 寿司屋 うおかめ (寿司屋)



お寿司盛り合わせ



あさりの酒蒸し

鮮度にこだわった魚を使った刺身や一品料理、握りずしなどを提供し、魚の魅力や美味しさの再発見をしていただく手助けになればと思っております。四季折々のお魚の変化をお楽しみください。



店主：川邊 涼介

東京の寿司屋で18歳から修行を重ね、地元大分へ戻ってきました。お手頃な価格で大分の厳選された魚を皆様に味わっていただきたいという思いで、このたび出店を決意しました。職人こだわりのネタの数々をいつでも気軽に食べにける寿司屋にしていきます。厳選された新鮮なネタと長年の技術で握られたお寿司をぜひ味わってください！

■2店舗は『おおいた元気横丁』内にオープンいたします



【おおいた元気横丁 概要】

住所：〒870-0035 大分県大分市中央町3丁目
7-1

電話番号：050-3116-8653

営業時間：17:00～24:00

HP：<https://redine.jp/oita>

お支払い：キャッシュレス払いのみ

※営業時間、定休日、電話番号等はおおいた元気横丁に準ずる

■地方の魅力を東京へ、東京の人気店を地方でも

『おおいた元気横丁』では、地元食材を使う飲食店を応援するのはもちろん、大分県の魅力的なお店を全国へ発信したり、各地の人気店の支店を大分に出店したり、といった全国のお店の業態交換のような形の発信にも挑戦していきたいと考えています。

■おおいた元気横丁を盛り上げる入居者を募集中

おおいた元気横丁では、新規入居者を募集しています。

詳細を知りたい方や、出店をご希望の方は以下URLよりお問い合わせください。

<https://redine.jp/recruiting/reducecost/oita>

■運営会社

社名：株式会社favy

代表取締役社長：高梨巧

住所：東京都新宿区西新宿6-16-6 タツミビル 7F

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：080-4475-4577 Email：pr@favy.co.jp