

コロナ禍でも大量出店中！ストレスフリーの焼肉エンタメ酒場 「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」誕生1周年 横浜西口店で1周年記念キャンペーン開催 注ぎ放題「0秒レモンサワー」を無料で提供

GOSSO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤田建）が運営する「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」は、2020年12月にブランド誕生から1周年を迎えます。コロナ禍で外食機会が減る中、エンターテインメント性を備えた店舗運営が好調で、これまでに7店舗を出店しています。

1号店となる横浜西口店では開店1周年を記念して、12月1日（火）～12月3日（木）、人気の「0秒レモンサワー」を“0円”で提供する「1周年記念”0円レモンサワー”キャンペーン」を開催します。



「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」は、仙台の人気ホルモン焼肉店『ときわ亭』と当社がタッグを組み、首都圏向けにプロデュース・展開しているホルモン焼肉酒場です。

2019年12月3日に1号店の「横浜西口店」をオープン。新型コロナウイルスの流行を受けて、今年4～5月には休業を余儀なくされましたが、6月には営業を再開しました。来客数も順調に回復し、7月には2号店となる渋谷店を出店。さらに、武蔵小杉、新宿三丁目、新小岩、相模大野、本厚木と続々とオープンし、現在7店舗を展開しています。

各テーブルに設置されたサーバーから注ぎ放題の「0秒レモンサワー」と、東北産豚の新鮮なホルモンを使用した「塩ホルモン」が若者を中心に人気で、都心店舗では予約が取れないほどの好評を頂いております。

1号店の「横浜西口店」で開催する「1周年記念”0円レモンサワー”キャンペーン」は、12月1日（火）～12月3日（木）の期間中、「0秒レモンサワー」について通常60分500円のところを0円で提供します。

当社は今後も、『0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭』を全国各地に積極的に出店し、「仙台塩ホルモン」の美味しさと「0秒レモンサワー」の新感覚体験を提供することで新たな大衆ホルモン焼肉文化を発信してまいります。

■業績好調の背景

・コロナ禍でも強い焼肉業態

休業要請が解除された後もなかなか業績が回復しない飲食店が多い中、焼肉業態は全般に他より売上を伸ばしています。新規参入店も増え、“焼肉戦国時代”とも言われています。コロナ禍で外食機会が減る中、“ご馳走感”がある焼肉の人気の高まっていることや、強力な換気設備を備えるため安心感を得やすいことがその理由に挙げられます。「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」では約3分30秒で客席全体の空気が入れ替わります。

・エンターテインメント性

外食機会の減少に伴い、「美味しい」だけでなく「楽しい」という体験としての価値がより求められています。卓上で焼いて食べるという焼肉のエンタメ感に加え、当店では「0秒レモンサワー」という新感覚体験を提供。さらに、「肉塊”レモン牛たん”」「レモン牛たんカーペット」など思わず写真を撮りたくなる見た目も楽しいメニューがSNSを賑わせています。

・ストレスフリーの焼肉酒場

「0秒レモンサワー」はスタッフを呼ぶことなく自分で注げるため待ち時間0秒。卓上のレモンシロップを入れて自分で好みの味に仕上げることができます。また、料理やドリンクは各テーブル設置のタッチパネルから注文できます。徹底的にストレスフリーなシステムが若者を中心に支持されています。対人接触も少ないため、ウィズコロナ時代にも対応しています。

■「1周年記念”0円レモンサワー”キャンペーン」概要

開催期間：12月1日（火）～12月3日（木）

開催場所：「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭 横浜西口店」
（神奈川県横浜市西区南幸2 - 14 - 6 B1F）

実施内容：通常60分500円の「0秒レモンサワー」を0円で提供します。

営業時間：【全日】17：00～24：00（フードL.O.23：00／ドリンクL.O.23：30）

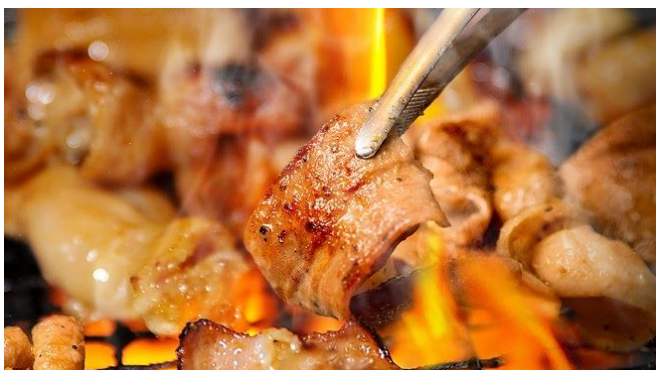
URL：<https://zero-tokiwa.com/yokohamanishiguchi>

<新型コロナウイルス感染予防対策について>

ご来店のお客様に安心してお食事いただけるよう、下記の衛生管理を徹底しております。

- ・従業員のマスク着用と手洗いの励行
- ・従業員の健康状態の管理
- ・テーブル、食器、グラス、扉など定期的なアルコール除菌の徹底
- ・定期的に換気を行い、店内の空気循環
- ・ソーシャルディスタンスを保ったお席のご案内 等

■おすすめメニュー



**ときわ亭のこだわり！
名物 塩ホルモン 380円**

東北産豚、小腸、大腸、ガツのミックスホルモンを秘伝の塩だれに漬け込んだ「塩ホルモン」は、ほとんどのお客様がオーダーする、ときわ亭創業以来の人気メニューです。



”肉塊”レモン牛たん 1,490円

牛タンの中でも特に柔らかいたん元のブロックにスライスレモンを挟んだ極上の一品。牛タン全体にレモンの風味が染み渡り、上質な脂がのった牛タンをさっぱりとお召し上がりいただけます。

レモン牛たんカーペット 1,290円

薄切りの牛たんにスライスレモンを敷き詰め、お肉に香りを移すことで、牛たんの旨みと爽やかなレモンの風味が同時に楽しめます。



ときわ亭本家あみ巻きレバー 690円

牛脂の網で豚レバーを巻いた、リピーター続出の人気商品。



ときわ亭本家 つけ冷麺 890円

メニューも充実。つるっとシコッとさっぱり冷麺。珍しいつけ麺タイプです。

※表示の価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。

■0秒レモンサワー



各テーブルに設置されたレモンサワーサーバーから好きなだけ注ぎ放題、飲み放題です。そのまま飲んでも美味しいレモンサワーですが、お好みの味にアレンジできる10種類のフレーバーシロップをご用意しています。甘さ、酸っぱさ、果汁感、ビター感など個性豊かなフレーバーをラインナップしているの味に飽きることなく最後までレモンサワーを楽しめます。また、プラス100円で「冷凍レモンサワー」や「まるごと生しぼりレモンサワー」など4種類のトッピングをお選びいただき生レモンサワーにすることもできます。

■『ときわ亭』公式アプリについて



アプリ会員様はいつでも0秒レモンサワートッピング 冷凍レモンが無料となります。

また、ご来店ごとにスタンプが貯まり、スタンプ数に応じてランクアップ。お得なクーポンやオリジナルグッズをプレゼント。誕生日&記念日のプレゼントもご用意します。

さらに、アプリ会員様限定クーポンや、ひみつのご案内もございます。

▶iphoneの方は[こちら](#)

▶Androidの方は[こちら](#)

■「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン ときわ亭」とは

仙台の人気ホルモン焼肉店『ときわ亭』と当社が広域エリアパートナー契約を結び、首都圏向けにブランドプロデュース、運営、展開しているストレスフリーな焼肉エンターテイメント酒場です。東北産豚の新鮮なホルモンを使った仙台ホルモンと、テーブルに設置されたサーバーからお客様自分ご自身で注ぐ新感覚のレモンサワー飲み放題「0秒レモンサワー」をお楽しみにいただけます。現在、横浜西口店・渋谷店・武蔵小杉店・新宿三丁目店・新小岩店・相模大野店・本厚木店の7店舗を展開中です。

<https://zero-tokiwa.com/>

■会社概要

社名 : GOSSO株式会社
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川町ビルディング6F
代表者 : 代表取締役 藤田 建
設立 : 2005年12月
電話番号 : 03-6316-8191 (代表)
事業内容 : 飲食店(居酒屋/焼肉/レストラン等)の経営/企画/運営、
プロデュースおよびFC展開、美容サロン経営
URL : <http://www.gosso.co.jp/>

本件のお問合せ先
GOSSO株式会社 広報担当 大城・佐々木
TEL 03-6849-2812 mail info@pr-office.jp