

NEWS RELEASE

2021年10月5日

報道関係各位

 ワイエスフード株式会社

「筑豊の食を世界の活力に」をコンセプトに立ち上げた筑豊ラーメングループ新ブランド「筑豊ホルモン鍋 香春」がついに東京初進出。



「筑豊ホルモン鍋香春 立川店」
2021年10月8日オープン!

ワイエスフード株式会社（本社：福岡県田川郡香春町／代表取締役 緒方正憲）は、東京都立川市へ、「筑豊ホルモン鍋香春 立川店」を、2021年10月8日（金）オープンいたします。



■店舗情報

店 舗 名 : 筑豊ホルモン鍋 香春 立川店
所 在 地 : 東京都立川市柴崎町 3-3-7 山三電機ビル 4 階
電 話 番 号 : 042-512-7192
営 業 時 間 : 17:00~翌 4:00 (OS 3:30)
定 休 日 : 月曜日
総 席 数 : 74 席
H P : <https://horumon-kawara.com/>
S N S : Instagram kawara_tachikawa
: LINE ID @kawara-tachikawa

筑豊ホルモン鍋 香春とは

弊社メインブランド『九州筑豊ラーメン山小屋』を昭和45年に創業してから約50年、地元筑豊のお客様に育てていただいたことへの感謝を込めて、筑豊の、香春町の魅力をもっと多くの方に知っていただきたいという思いから、香春町にPRに必要な情報提供にご協力いただき、新たなブランド「筑豊ホルモン鍋 香春」を立ち上げました。

【筑豊の食を世界の活力に】をコンセプトに、“筑豊ホルモン鍋”をメインに“筑豊をイメージした店づくりと、お食事を中心に取り揃えております。

その、東京1号店目として、東京都立川市へ出店し、同店を拠点に筑豊・香春の魅力を食を通じて発信し、今後は他のエリアへの進出も視野に展開してまいります。

筑豊ホルモン鍋 香春 立川店では、「ゆっくり安心して食事を楽しんでいただきたい」という思いから、完全個室を完備しております。

また、空間除菌器「SterilizAir ステライザ」を3台、入り口には非接触型サーモグラフィを設置する等、万全な感染症対策を講じており、ご来店のお客様に安心してお食事頂ける空間となっております。

■ホルモン鍋とは

～筑豊の労働者が力をつける～

黒ダイヤと言われる石炭と、白ダイヤと言われる石灰石の産業で発展を遂げた筑豊・香春岳のふもと香春町。筑豊ホルモン鍋は、そんな筑豊地域の炭鉱で働く人達がスタミナをつけるために食べたのが始まりと言われております。

それまで食べ馴染みのなかった内臓部分のホルモンを、セメント袋を裏返した七輪の上で、野菜と一緒に醤油や味噌で炊き込んで食べたところ、ジューシーで味わい深い仕上がりになり、その美味しさに炭鉱夫たちが魅了されたことから筑豊ホルモン鍋が広まったとされています。

筑豊ホルモン鍋はもつ鍋と違い、土鍋ではなく特徴的な鉄板を使い、出汁ではなく野菜から出た水分で「炒め煮」をして食べるのが特徴的な料理。もつ鍋とはまた違った味わいを楽しめます。そんな他では味わえない筑豊ホルモン鍋を「全国の皆さまに広く知らしめたい」。それが私たち香春（かわら）の強い想いです。

■ワイエスフード株式会社について

社 名：ワイエスフード株式会社

代 表 者：緒方 正憲

本 社：福岡県田川郡香春町鏡山552-8

資 本 金：13億5,405万円

事業内容：筑豊ラーメン直営店経営、フランチャイズチェーン加盟店募集及び加盟店の指導業務、
食材・麺類・ソースの製造及び販売、衛生事業（空間除菌機「SterilizAir ステライザ」
販売、HACCP認証取得支援事業）

U R L：<https://ys-food.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

ワイエスフード株式会社 担当 濱崎、茅嶋 TEL0947-32-7382

2021.10.8(金) GRAND OPEN



LINE公式アカウント登録で、
筑豊ホルモン鍋 1人前無料

詳しくは裏面をご確認下さい。



筑豊ホルモン鍋

香春

個室でゆっくりお食事、ご宴会も30名可

立川店

営業時間:17:00~翌4:00(月曜日定休)
住 所:東京都立川市柴崎町3-3-7
山三電機ビル4F(南口徒歩3分)
TEL:042-512-7192 ご予約はこちら
<https://horumonkawara.com/>



筑豊ホルモン鍋

味噌ベースのタレで下味を付けたホルモンとキャベツ・ニラ・モヤシなどの野菜を、中央がくぼんだ独特の形をした鉄鍋にたっぷりのせて炒め煮、野菜がしんなりしてきたらできあがり。野菜から出る水分とタレが重なり、ちょうどいい味に。ホルモンの旨味、野菜の甘味、タレが一つになった濃厚な味わいは、様々なお酒によく合います。また、ホルモンは牛の様々な部位が使われるので、それぞれの歯ごたえも楽しめます。具材をすべて食べ終わったあとは、鍋に残った汁に、うどんを入れて食べるのが田川流。ぜひご賞味下さい。



筑豊手羽先唐揚げ



あごだしポテト



ニラユッケ



筑豊の豚骨ラーメン

当店は感染症対策面からはもちろん、何より「ゆっくり安心して食事をしてほしい」という想いから主に個室をご用意。店内には空間清浄化システム「ステライザ」を3台設置し、安全かつ上質な空間で、ホルモン鍋の美味しさを存分にお楽しみいただけます。ご会食、ご接待にも大変おすすめです。



お席のご予約はコチラ↓

①スマートフォンから
QRコードをスキャン
オンライン予約フォーム
にご入力下さい。



②お電話から
042-512-7192
(受付時間:16:00~翌4:00)

LINE公式アカウント

ご登録手順はコチラ↓

①LINE ホーム画面右上の
友だち追加ボタンから
QRコードをスキャン



②友だち追加ボタンから
ID検索 @kawara-tachikawa
ご登録で、本日より3日間有効
筑豊ホルモン鍋 1人前無料
クーポンプレゼント!!