報道関係各位
2019年10月○○日

IT企業が、飲食事業に進出。
若手社長の感性が和食の常識を変える！

2019年9月26日（木）、神戸三宮に
「創作和食 こべや」と「焼き鳥居酒屋 とりまろ」がグランドオープン！

IT事業分野で躍進するキーウェストコーポレーション株式会社（所在地：兵庫県神戸市加納町4丁目8番15号／代表取締役社長:山田 雄基 ※やまだ ゆうき）は、新たな取り組みとして創作和食や焼き鳥を取り扱う飲食業に進出。2019年9月26日（木）、神戸三宮に「創作和食 こべや」と「焼き鳥居酒屋 とりまろ」をグランドオープンさせました。
（所在地：兵庫県神戸市中央区中山手通1-17-6 北野フェニックス1F北（2店舗とも同住所※両隣））

発想は単純。
皆で気軽にワイワイと楽しく過ごせる空間を創ろう。

山田社長は、今まで和洋折衷、さまざまな料理とお酒を愉しみ、それぞれの味の魅力にふれてきた中で、社内の若手スタッフに“和食はどこに食べに行くのか？“と聞くと“行かない”と言われました。その理由は“年配者ばかりで、敷居が高い”という和食の高級なイメージがあるからだと言います。

そこで、20代～30代の若い人たちが、手軽で話題性があり面白い和食メニューを愉しめる店があれば、もっと皆で楽しく過ごせるキッカケが提供できるのでは？との発想から、神戸三宮を拠点に、従来の和食のイメージを刷新し、若者受けを狙ったサプライズ感のある創作料理を提供する「創作和食 こべや」を、そしてすぐ隣には、昔から老若男女問わず、多くの人に好まれている焼き鳥を、1本から低価格で愉しめる「焼き鳥居酒屋 とりまろ」をオープンさせ、IT事業から飲食業へと新規事業に乗り出しました。

●店舗プロフィール

「創作和食 こべや」（HP：https://kobe-kobeya.com/）

店長：巴山 泰来 （はやま やすき）

神戸の割烹で勉強した後、海外へ渡りアメリカ、サンフランシスコの寿司屋やオーストラリアの創作料理のお店で料理を学びました。サンフランシスコで働いていた頃に出会ったカリフォルニアロールの斬新な発想に感銘を受け、キーウェストコーポレーション株式会社の山田社長から飲食業への進出の話を受けたことをキッカケに店長を任されることになりました。ドレッシングやソース含め全てのものが手作りで、出来合いのものは一切使わないことに拘り、アメリカの巻き寿司であるカリフォルニアロールを、日本の食材を使い、日本人の舌にもっと合うようにアレンジし提供するなど、様々な創作料理を考案しています。

●車海老のフォンデュ
車海老の甘い風味とほんのりチーズの香りがコラボレーション。

●こべや巻き
二種の鮪と長芋の海苔巻きの天麩羅。刺し身感覚で味わえるレアな中身と、シャキっとした食感が新しい。

●鯛炙り巻き
たくあんやキュウリの食感に加え、鯛の風味が香る巻き寿司に、柚子胡椒や食べるラー油がアクセント。

（営業時間）18時～24時
（定休日）日曜日　※その他、休みは不定休
（住所）〒650-0004　神戸市中央区中山手通1丁目17番6号 北野フェニックス 1階北
（TEL）078-335-2012
（アクセス）阪急神戸線 神戸三宮駅 徒歩5分／東海道線 三ノ宮駅 徒歩5分

「焼き鳥居酒屋 とりまろ」（HP：https://torimaro.com/）

店長：澤井 広大 （さわい こうだい）

18歳より居酒屋で修行を重ね、28歳でフランチャイズ店舗をオープン。
山田社長の飲食業への熱い想いに共感したのをキッカケに、フランチャイズ店舗の経営を退き、現店舗の店長に就任しました。
毎日素材を確認、1本1本丁寧に串打ちし、あえて味の濃いブランド鶏を使わず、毎日食べられる飽きない焼き鳥の提供を目指しています。

価格は比較的リーナブルな設定とし、扱いの難しいとされている備長炭を使用して高温で焼き、素材の良さを考え最高の状態で、多くの種類が楽しめるように1本から注文ができるよう工夫しています。

●みんち
つくねのような食感で、誰もが注文する「とりまろ」の大人気商品。

●梅肉和え
梅の香りが食感を刺激。お酒のお供にぴったり。

●鶏のしゃぶしゃぶ
飽きのこない鶏そのものの風味が食欲をそそる。
※レギュラーメニューではありません。（要店舗確認）

（営業時間）18時～24時
（定休日）日曜日　※その他、休みは不定休
（住所）〒650-0004　神戸市中央区中山手通1丁目17番6号 北野フェニックス 1階北
（TEL）078-335-2011
（アクセス）阪急神戸線 神戸三宮駅 徒歩5分／東海道線 三ノ宮駅 徒歩5分

神戸ではこの2店舗だけ！

神戸初上陸の会津高級酒「the aiz～ZENGO～」も楽しめる。

会津（福島県）の最高級日本酒ブランド「the aiz～ZENGO～」※1が、神戸では、唯一この2店舗のみで楽しむことができます。

導入のキッカケは、まず、その話題性。そして「創作和食 こべや」で提供する新しい発想での創作和食と、「the aiz～ZENGO～」のクオリティが融合することで、さらに新鮮な感動や喜びをお客様に提供できるかもしれないと考えたから。

和食に合う最高級の日本酒として、それに相応しい価格でご提供しているにも関わらず、グランドオープンから約2週間で、すでに2店舗あわせて12本※2もご購入いただけています。

焼き鳥とのあわせ技で楽しむのもよし、創作和食と日本酒の融合に舌鼓するのもよし、ぜひ、一度足を運んで上質な時間を体験してみてはいかがでしょうか。

ワイングラスでオシャレに！
新しい発想の日本酒「the aiz～ZENGO～」

※1　「the aiz ～ZENGO～」は、手を尽くされたまったく改良の余地のない日本酒の新ブランド。良い米・良い水・良い風土が育んだ洗練された味と上質な香りは、日本酒を知り尽くしたまさに杜氏の感性が極めた芸術的で綺麗な酒質。「会津娘」と「会津中将」、二つの仕込み蔵から数量限定発売。（参考サイト：https://www.theaiz.jp/）
※2　2019年10月現在

2店舗で終わらせるつもりはない。

夢は、多店舗展開で想いが広く拡散すること。

「皆で気軽にワイワイと楽しく過ごせる空間を創る」という山田社長の想いの実現は、まだスタートしたばかりです。

今後は、夢を広く拡散させていくためにも多店舗展開を目指します。まずはその実現に向けて、この2店舗をうまく軌道に乗せ実績を作り、事業としての収益性だけではなく、同じ夢を持つスタッフを徹底的に教育。将来、店舗を拡大した時に、お客様に愛される店長として活躍できるだけのスキルを身につけてもらうことに注力してまいります。

-----山田社長からのコメント----

「創作和食 こべや」も「焼き鳥居酒屋　とりまろ」も広い世代の方々に愛されるお店を目指していますが、特に「創作和食 こべや」では、若い方々に少しでも足を踏み入れられる、年配の方にも新しさを感じてもらえるような“見て、食べて、楽しめる”創作和食メニューをご用意しております。多くの方々に気軽に受け入れられるようなお店にしていきたいと考えています。怖がらずに顔を出してみてください。一度来てもらえれば良さがきっとわかります。

キーウェストコーポレーション株式会社
代表取締役社長　山田 雄基 氏

流通科学大学を卒業後、韓国に留学。帰国し株式会社エフティグループに就職後、株式会社ドゥオモ・インターナショナルの取締役社長室長を経て、2016年、関連会社のキーウェストコーポレーション株式会社の代表取締役社長に就任。
2017年にIT事業部を本格稼働させ、2019年に新規事業として飲食事業部を設立し現在に至る。

<本ニュースリリースのお問合せ先>
キーウェストコーポレーション株式会社　飲食事業部
電話：078-325-5488（担当：速水（はやみ）、澤井（さわい））
メールアドレス：restaurant@keywest-k.co.jp