



“新鮮すぎる”ホルモンがこだわり！ 横浜市「関内駅」近くに 新店「ホルモンラボ」 7月28日（木）グランドオープン ～お得なオープン記念キャンペーンを実施！～

株式会社REMY（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：奥村 仁、以下当社）は、横浜市中区相生町3丁目、JR根岸線、横浜市営地下鉄線「関内駅」北口から徒歩約5分の場所に、当社初のホルモン焼き専門店、「ホルモンラボ NAIZOU研究所」（以下「ホルモンラボ」、当店）を、2022年7月28日（木）にグランドオープンいたします。

“鮮度”に最大限こだわったホルモンを提供

「ホルモンラボ」は、“新鮮すぎる”ホルモンをお客様に提供することをミッションに掲げ、提供するホルモンは、精肉店や焼肉店での勤務経験を持つ料理長が、商品により異なる卸から厳選して仕入れています。そして毎日店舗にて、各ホルモンの色ツヤなどからも鮮度を見極めながら、部位によりそれぞれが一番おいしく食べられる形状に切り分け仕込みを行い、店舗特製のタレ（塩だれ、味噌だれ、辛味噌だれ）に絡めてお客様に提供するというこだわりを持っております。

看板商品は「ミックス焼き」と「トロしゃぶ」

希少部位も含めて常時20種類ほどのホルモン・モツを用意しています。中でも特にお客様におすすめしたい看板メニューは「ミックス焼き（1,280円）」と「トロしゃぶ（600円）」です。「ミックス焼き」は、その日にぜひ食べていただきたいおすすめの部位を5～6種類ほど選んで盛り合わせた、複数部位を少しずつ召し上がって頂けるメニューです。おいしさはもちろんですが、単品価格より250円～500円ほどお得となる盛合せですので、複数名でご来店の方には、注文必須としたいほどにおすすめさせていただきます。「トロしゃぶ」は、他店には無い、当店完全オリジナルでスライスした大判サイズのトントロを、しゃぶしゃぶするように焼台の上で軽く炙り、特製の鬼おろしポン酢で召し上がって頂く商品で、とろとろのトントロを贅沢に味わうことができるメニューです。なお「トロしゃぶ」は本当に美味しく召し上がっていただけるように、スタッフがお席にて絶妙な火加減で焼きあげてのご提供です。その他、新鮮で臭みの一切ないラムチョップ（500円）や、馬刺しでつくるトロユッケ（600円）など、ホルモン以外のお肉の鮮度にもこだわっています。



「ミックス焼き」イメージ



「トロしゃぶ」イメージ

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社REMY 担当：木坂 メール：pr@remy.co.jp

ホルモンに合わせるドリンクは強炭酸の「角ハイボール」がおすすめ！

当店は、ホルモンをおいしく召し上がっていただけるためのドリンクメニューも豊富に揃えています。なかでもおすすめは「角ハイボール（450円）」。通常（瓶の炭酸水）の1.5倍のガス圧の炭酸水がつくれ、設置店舗に限られる業務用サーバー「ゼウスタワー」だからこそできる「凍る直前1°Cの強炭酸水」と「国産ウイスキー サントリー角瓶」で作るハイボールは、決して家庭では味わえない希少な1杯。キンキンに冷え、シュワっと炭酸が強烈に抜けていき、爽快に飲めるハイボールをご提供。その他にも、店舗で仕込む冷凍カットレモンを氷変わりにする自家製レモンサワー「ラボレモンサワー（530円）」も当店おすすめドリンクです。こちらは炭酸焼酎の「中（なか）」をお代わりして継ぎ足していくことで、徐々に冷凍レモンが溶けてレモン果汁の味わいとさわやかさが増します。アルコールドリンク以外に、ソフトドリンクも複数用意しておりますので、お酒を飲まない方にも楽しんでいただけます。

ビールがお得になるグランドオープン記念キャンペーンと、ハイボールがお得に飲める「ハッピーハイボール」タイムも実施！

グランドオープン当日から8月3日（水）までの1週間はプレミアムモルツ「生ビール」を100円で提供するグランドオープン記念キャンペーンを実施いたします。また、8月4日（木）以降は、営業開始（平日16時・土日祝12時）から18時まで、店舗自慢の「ハイボール」がお得に飲める「ハッピーハイボール」を毎日開催。「角ハイボール」が1杯90円、メガサイズの「メガ角ハイボール」は1杯180円で提供します。

※「ハッピーハイボール」のサービスは、1名につきホルモンなどの焼き物メニューを2品以上ご注文いただくことを条件とさせていただきます。（「ミックス焼き」は1皿で3品分）

ホルモン、ドリンクの他に、こだわりのサイドメニューも複数揃えます。「オイキムチ（350円）」「カクテキ（350円）」といったキムチを店舗で漬けるなど、サイドメニュー各種は店舗で手作りしたものを中心に提供しております。またお客様に気持ち良く過ごしていただくことにもこだわり、元気の良さ、気配り心配りの精神も大切にしてお客様を迎え、関内エリアにて多くの方に親しんで通っていただけるようなお店となれることを目指してまいります。

当社が運営する飲食店は「ホルモンラボ」が3店舗目となり、横浜市内「桜木町駅」近くで、バスケットの郷土料理や三崎マグロなどを提供する、和と洋を融合させたIZAKAYA「THE SHARAKU」及び、「関内駅」近くで、新鮮なやきとんと三崎まぐろが味わえるやきとん居酒屋を運営しています。今後も本社を構える横浜を中心に、人々が集う飲食店の店舗展開を進め、横浜に住む方や働く方々にとって憩いの場となれるような空間創りに努めてまいります。



店舗外観イメージ



店舗内観イメージ

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社REMY 担当：木坂 メール：pr@remy.co.jp

■店舗情報

店舗名 : ホルモンラボ NAIZOU研究所
住所 : 〒231-001 神奈川県横浜市中区相生町3丁目-53 GPビル1階
営業時間 : 月～金曜日 16:00～23:00
土曜日 12:00～23:00 日曜日 12:00～21:00
(各日ラストオーダー: 焼き物 閉店1時間前、ドリンク・おつまみ 閉店30分前)
定休日 : 無し
席数 : 46席 (テーブル16席 カウンター10席 小上がり20席)
アクセス : JR根岸線、横浜市営地下鉄ブルーライン「関内駅」北口から徒歩5分
横浜高速鉄道みなとみらい線「馬車道駅」「日本大通り駅」から徒歩5分
電話番号 : 045-263-6833
Instagram : horumonrabo (<https://www.instagram.com/horumonrabo>)

■店舗デザインについて

外観の看板にはネオンサインを採用し古き良き昭和をイメージしたデザイン。内装は「懐かしさの中に今っぽさ」をコンセプトに、レトロな和のイメージもあるタイルや柄を取り入れつつ、全体的にはシンプルで無駄のないデザインを意識しています。お客様のご利用方法に合わせて、おひとり様や2名様におすすめのカウンター席、つなげることで最大16名様迄対応するテーブル席、そして靴を脱いでゆったりと過ごせる、個室にもなる掘りごたつタイプの小上がり席も設けています。

■主なメニュー

トロしゃぶ (600円) / ミックス焼き (1,280円) / シビレ (480円) / シマチョウ (580円) / ツラミ (580円) / レバー (580円) / 豚タン (480円) / メド (450円) / オッパイ (450円) / セセリ (400円) / ラムチョップ (500円/1本) / ピリ辛豆もやし (380円) / オイキムチ (350円) / ピリ辛ハチノス刺し (500円) / 生ビール (550円) / 角ハイボール (450円) / ラボレモンサワー (530円) / プレミアムホッピー (セット500円)

※本リリース内の価格表記はすべて税込みです。記載の商品や価格はオープン時点のもので、今後の仕入の状況などで変更する場合がありますのでご了承ください。

【株式会社REMY について】

2015年設立、不動産業などから事業をスタートし、2018年6月に飲食店運営事業に参入、横浜市中区吉田町（最寄：関内駅）に新鮮なやきとんと三崎まぐろが味わえるやきとん居酒屋の運営を開始。2020年9月に横浜市花咲町（最寄：桜木町駅）に和と洋を融合させたIZAKAYA（居酒屋）「THE SHARAKU」をオープン。この度、飲食店運営事業を本格拡大すべく、2022年7月に「ホルモンラボ NAIZOU研究所」を新たにオープンいたします。

会社名 : 株式会社REMY
設立年月日 : 2015年4月22日
本社所在地 : 神奈川県横浜市中区住吉町6丁目72番地シャンローゼ関内501号
代表者 : 代表取締役 奥村 仁
事業内容 : 不動産業、飲食店運営事業
URL : 株式会社REMY <http://remy.co.jp/>
和と洋のIZAKAYA「THE SHARAKU」 <https://gg5u601.gorp.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社REMY 担当：木坂 メール：pr@remy.co.jp