

**3月17日(木)「仙台みらいん横丁」がオープン。**  
**「氷結」1杯100円で何杯でも飲める「オープンキャンペーン」を開催！**  
**宮城県の地産地消の応援と飲食業の挑戦者を応援するグルメスポットを目指す**

外食DXを推進する株式会社favy(代表取締役社長:高梨 巧、本社:東京都新宿区、以下favy)は、2022年3月17日(木)に宮城県の「仙台みらいん横丁」をオープンいたします。

仙台みらいん横丁は、コロナ禍で一度もオープンせずに閉業してしまった施設です。店名は以前のままですが、地産地消の取り組みを行い、宮城県を盛り上げるグルメスポットとして、新たに生まれ変わります。東京・銀座でfavyが展開しているシェア型レストラン「re:Dine GINZA」の形式を横丁へと変更し、次世代型レストランにいたしました。

オープンを記念し、キリン氷結がご注文毎に100円になるキャンペーンを実施いたします。店内に設置してあるQRコードを読み取り、無料で会員登録をしていただくと「氷結レモン」「氷結無糖」の2つ商品をご注文毎に100円で提供いたします。ぜひご来店くださいませ。



**■仙台みらいん横丁は宮城県の食材を使用する地産地消の施設**

「仙台みらいん横丁」は、飲食店主体の商業施設運営を展開する会社が運営していた施設です。新型コロナウイルスの影響もあり、運営会社の倒産により一度もオープンせずに閉業しました。

今回、favyが銀座(東京都)・天文館(鹿児島県)で運営しているシェア型レストランのスタイルのお店が東北に上陸いたします。最新のデジタルツールを導入し、最新の飲食体験をご提供いたします。定食や和食、創作料理などの様々な業態のお店が入居。宮城県の食材を使ったお料理も提供する予定です。

■自由に色々なお店のメニューを楽しめて、デジタルな体験ができる

シェア型レストラン形式をとっているため、一緒にいる人同士で、店内の様々なジャンルのお料理を召し上がっていただくことができます。

更に、レストランテック企業である株式会社トレタ様と一緒に、店舗運営を快適にしやすいよう、ツール開発を行いました。スタッフを介すことなくお客様自身のスマホを使って、席から注文ができるモバイルオーダーの仕組みや、飲食店の電話予約をAIで自動受付するシステムを導入いたします。さらに弊社のサブスクリプションツールも導入し、飲食店のデジタル化を推進します。

■キリン氷結何杯飲んでも100円キャンペーンについて

オープン  
キャンペーン

3/17 THU

仙台みらいん横丁  
MIRAYOKO

OPEN!  
17:00-23:00

仙台みらいん横丁

氷結

何杯飲んでも  
100円

すっきり  
爽快なおいしさ

#氷結何杯飲んでも100円

仙台みらいん横丁オープンを記念し、キャンペーンを開催します。

会員登録(店内のQRコードを読み取っていただいで登録)をされたお客様に、ご注文毎に「氷結レモン」「氷結無糖」の2つ商品を1杯100円でご提供いたします。ぜひご来店くださいませ。

■仙台みらいん横丁概要

住所:宮城県仙台市青葉区中央4丁目9-21

電話番号:050-3116-1893

営業時間:17:00~23:00

定休日:火曜日

HP:<https://redine.jp/sendai>

お支払い:キャッシュレス払いのみ

本件に対するお問合せ先  
株式会社favy 広報担当 倉田  
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F  
TEL:080-4475-4577 MAIL:[pr@favy.co.jp](mailto:pr@favy.co.jp)

## ■入居店舗のご紹介

### ・呑船海三 ～のふうぞ～（海鮮メインの創作料理）



宮城県産焼き牡蠣



手作り 牡蠣かまぼこ



#### 堤隆博

三陸の海で採れた牡蠣をメインに、店主こだわりの創作グルメと美味しいお酒をご提供いたします。

主に女川、松島等、県内で水揚げされた新鮮な牡蠣は、生牡蠣、蒸し牡蠣等ぜひ好みの食べ方でお召し上がりください。白身に刻んだ牡蠣を混ぜ込んだ「牡蠣かまぼこ」は店主一押しです！

### ・旨味 ふく丸 御利益店(和食 小料理)



仙台牛(A5)レア カツレツ



自家製 瀬戸内【生】レモンサワー



#### 大塚光洋

みやぎの食材の旨味で、美味しい宴をお楽しみいただきたい。お店ならではの小料理を仕込んで、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

仙台牛(黒毛和牛A5)のジューシーな甘みを味わえるレアなカツレツ。本マグロ(塩釜港直送)希少部位の脳天をレアカツで。瀬戸内のレモンを手絞りでふんだんに使用した自家製レモンサワー、ノンアルコールはスカッシュで。爛して一晩寝かしたどぶろくを炭酸で仕上げたドブソなど大人のドリンクもお楽しみください。店内100%手作りでサービスさせていただきます。

・定食と旬菜ひなた(定食と旬菜)



名皮がパリッとさば焼き



季節のお野菜を使ったお惣菜



庄司 恵子

旬の素材を使い季節を感じる家庭的なメニューが楽しめます。  
好きなお料理や、野菜たっぷりなお惣菜を召し上がっていただきながら、美味しいお酒を楽しんでいただけます。お腹の空いている方は、定食をどうぞ。  
自由気ままにおひとり様でお過ごしいただけるお店です。

・29ON 仙台(焼かない焼肉屋)



和牛薄切りサーロイン(イメージ)



名物！厚切り牛タン



小川 浩二

『29ON』は完全会員制・完全予約制の「焼かない焼肉屋」です。  
予約できるのは会員様のみ。お店に入れるのは会員様本人とそのお連れ様のみとなっています。  
和牛や希少部位(希少肉)など、こだわって仕入れた高品質なお肉を低温調理しており、お肉の種類や部位ごとにベストコンディションのタイミングでお料理をお楽しみいただけます。  
『29ON 仙台』ではソムリエが厳選したワインもご用意し「お肉」と「ワイン」のペアリングも提供いたします。

・サケリスト 仙台（アルコール・ドリンク）



厳選した日本酒ビュッフェをご用意（イメージ） ソムリエセレクトのワインをビュッフェスタイルで（イメージ）



野村珠枝

『サケリスト』は「サケとあなたを繋ぐトランジット酒場」をコンセプトに、厳選した日本酒とソムリエがセレクトするワインなどをお楽しみいただける酒場です。

お酒は、オリジナル日本酒やハイコスパなワインなどを幅広くラインナップし、“新たなお酒と出会う体験”を提供いたします。

「サケリストメンバー」へご入会いただくと、「時間無制限のサケビュッフェ」や「ビール」

「ハイボール」を半額でご利用をいただけるサブスクリプションプランがございます。

▼『サケリスト』ブランドサイト

<https://www.29on.info/sakelist>

※お店入口のアルコール消毒設置、検温機器などをご用意し、お客様に安心してご利用いただける環境を整えております。皆様のご来店をお待ちしております。

本件に対するお問合せ先  
株式会社favy 広報担当 倉田  
〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F  
TEL:080-4475-4577 MAIL:[pr@favy.co.jp](mailto:pr@favy.co.jp)