

報道関係者各位

株式会社favy

2022年10月20日（木）

**コロナ禍でダメージを受けた生産者と飲食店を応援！**

**2022年10月21日に宮崎ひなた横丁が再オープン**

**～オープン記念に生ビール100円キャンペーンを実施～**

全国でシェア型レストランを運営する株式会社favy（代表取締役社長：高梨 巧、本社：東京都新宿区）は、宮崎県宮崎市の「宮崎ひなた横丁」を2022年10月21日（金）にオープンいたします。この度、麒麟ビール株式会社、JA宮崎経済連とタッグを組み、農家生産者から飲食店まで巻き込んで、外食業界を盛り上げます。また、オープンを記念し、10月21日（金）から10月31日（月）までの期間限定で、『宮崎ひなた横丁オープン記念 生ビール100円キャンペーン』を実施いたします。ぜひこの機会に足をお運びください。



#### ■favyが運営する「宮崎ひなた横丁」とは

「宮崎ひなた横丁」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。一度オープンし、館名を「宮崎ニシタチ横丁」へリニューアルするも、新型コロナウイルスの影響で運営会社の倒産により2020年に閉業しました。

再オープンする「宮崎ひなた横丁」は、favyが銀座（東京都）・天文館（鹿児島県）・仙台（宮城県）・大分（大分県）・有明（東京都）で運営しているシェア型レストランについて、6施設目となります。シェア型

レストランでは、複数の店舗が「共創と競争」をコンセプトに、様々なジャンルの料理人の挑戦を、初期投資を抑えるコスト面、プロモーションやデータ分析の運営面等を通じてサポートします。今後は、本事業を全国各地（広島、関西エリア、北海道など）へ広げていく予定です。

今回、JA宮崎経済連さまは、生産者の応援を。キリンビール株式会社さまは、外食業界の応援を。そしてfavy社は、飲食マーケティングの視点から飲食人を応援させていただきます。

### ■入居店舗のご紹介

#### Tegge taverna（テッゲ タヴェルナ） 店主：舟守 猛（宮崎県出身、Uターン起業）



地元の宮崎県産食材をふんだんに使ったイタリア料理がメインのお店です。店名には宮崎弁の最上級表現の「てっげうめえ」から取り入れました。またタヴェルナという言葉もイタリア語では大衆食堂という意味合いもあり、賑やかな店内をイメージしています。宮崎県産、黒毛和牛や交雑牛など、霜降りから赤身肉を450度の窯で表面をさっと焼入れしています。真空機で旨味を閉じ込めた低温調理のローストビーフもご用意。ピザに関してはナポリピッツァを生地を一から独自ブレンドで配合して作っています。

#### 宮崎 デカ盛りの店 店主：齋藤尚司（東京のIT企業勤務。飲食店経営初挑戦）



宮崎ひなた横丁のオープンにあたり、この横丁のシステムであればサラリーマンでも飲食店をオープンさせられるのではないかと、思い、自分が好きな飲食店を作ることにしました。

もともとグルメメディアの編集長をしており、様々な料理・メニューに触れてきた中で、今回コンセプトに設定したのは「分かりやすさ」。お店の名前も、メニューも難しい事を考えずにシンプルに楽しめるものを考えました。オープン時のメニューは「ぶた丼」のみ。ただし、レギュラーサイズで総重量2kgというデカ盛りです。低温調理で柔らかくジューシーに仕上げた豚肉をたっぷり乗せた丼に、味変のタレを「赤・白・黒」と複数ご用意しています。

**■10/21（金）～10/31（月）までの期間限定でキャンペーンを実施！**



宮崎ひなた横丁オープンを記念し、キャンペーンを開催します。

『横丁パス』の会員登録（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、キリン一番搾りの生ビールを1杯100円でご提供いたします。ぜひご来店くださいませ。

会員登録はこちら [https://redine.jp/miyazaki/yoko\\_pass](https://redine.jp/miyazaki/yoko_pass)

**■宮崎ひなた横丁**

住所：宮崎県宮崎市中央通 6-16

電話番号：050-1743-8259

営業時間：17:00～24:00（店舗の営業時間に準ずる）

席数：150席

HP：<https://redine.jp/miyazaki>

※お会計は完全キャッシュレス

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：080-4475-4577 Email：pr@favy.co.jp