

## 元祖レモンサワータワーと仙台ホルモンの店 兵庫3店舗目 「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」 姫路店が3月7日（月）にオープン

**期間限定で0秒レモンサワー60分飲み放題&塩ホルモンを0円で提供**

GOSSO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤田建）は、2022年3月7日（月）に、「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭 姫路店」をオープンします。今回の出店で同ブランド56店舗目、兵庫県3店舗目となります。



「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」は、仙台の人気ホルモン焼肉店「ときわ亭」と当社がタッグを組み、全国に向けて展開しているストレスフリーな焼肉エンターテイメント酒場です。国産豚の新鮮なホルモンと、全卓に設置されたサワーサーバーからお客様がご自身で注げる待ち時間0秒の新感覚飲み放題「0秒レモンサワー」が楽しめます。

当社では、2019年12月の横浜西口店オープンを皮切りに、首都圏・関西を中心に出店を進め、現在54店舗を展開中です。タワーから直接注ぐ「0秒レモンサワー」がSNS上でも話題を集め若者を中心に支持されており、**ブランド誕生から2年で50店舗展開を達成し、2022年11月末までに100店舗展開を目指します。**

この度、JR「姫路駅」から徒歩1分の場所に出店します。姫路駅は新幹線や山陽本線、播但線、姫新線が乗り入れており、交通の便がよいため、姫路駅を利用する学生やビジネスパーソンの利用が見込まれます。また、駅の北側には姫路城があり、多くの観光客が訪れるエリアです。

姫路店ではオープンを記念して、期間限定でお得なキャンペーンを開催します。第一弾は、3月7日（月）から3月20日（日）まで、「0秒レモンサワー」通常60分500円を0円で提供。第二弾は、3月21日（月）から4月3日（日）まで、看板メニュー「仙台流 塩ホルモン」通常418円を0円で提供いたします。

今後も当社は、「0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」を日本全国に積極的に出店し、元祖焼肉エンターテイメント酒場として「仙台塩ホルモン」の美味しさと「0秒レモンサワー」の新感覚体験を提供してまいります。

※表示価格は全て税込価格です。

## ■店舗概要

店名 : 0秒レモンサワー® 仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭 姫路店  
住所 : 兵庫県姫路市駅前町306番2F  
アクセス : JR「姫路駅」より徒歩1分  
TEL : 079-224-1133  
営業時間 : 17:00~24:00 (LO 23:00)  
定休日 : なし  
店舗規模 : 140席 (30卓) / 56坪  
開店日 : 2022年3月7日 (月)

## ■オープンキャンペーン概要

### 第1弾 : 2022年3月7日 (月) ~3月20日 (日)

看板メニュー「0秒レモンサワー」通常60分500円 (税込) を0円で提供します。

- ・他券併用不可
- ・期間中ご来店して頂いたお客様すべてが対象となります。

### 第2弾 : 2022年3月21日 (月) ~4月3日 (日)

看板メニュー「仙台流 塩ホルモン」通常418円 (税込) を0円で提供します。

- ・他券併用不可
- ・4名様から「大盛り塩ホルモン」を0円でサービス致します。
- ・チラシを持参して頂くか、SNSや本リリースを見た！とスタッフにお伝えください。

## ■0秒レモンサワーとは



各テーブルに設置されたレモンサワーサーバーから好きなだけ注ぎ放題、飲み放題の待ち時間0秒のストレスフリーな飲み放題サービスです。

そのまま飲んでも美味しいレモンサワーですが、お好みの味にアレンジできる10種類のフレーバーシロップをご用意。甘さ、酸っぱさ、果汁感、ビター感など個性豊かなフレーバーをラインナップしているので味に飽きることなく最後までレモンサワーを楽しめます。

料金はお一人様 60分 500円 (税込)、プラス330円 (税込) で30分のご延長が可能です。また、プラス110円 (税込) で「冷凍レモンサワー」を提供していますが、[「ときわ亭公式アプリ」](#)をダウンロードすると冷凍レモン無料クーポンが当日から毎回利用できます。

「0秒レモンサワー」は当社の登録商標です。【商標登録 第6320626号】

■おすすめメニュー



**ときわ亭のこだわり！  
 名物 塩ホルモン 418円**

国産豚、小腸、大腸、ガツのミックスホルモンを秘伝の塩だれに漬けた「塩ホルモン」は、ほとんどのお客様がオーダーする、ときわ亭創業以来の人気メニューです。



**”肉塊”レモン牛たん 1,859円**  
 牛タンの中でも特に柔らかいたん元の塊にレモンを挟んだ極上の一品。牛タン全体にレモンの風味が染み渡り、上質な脂がのったタンをさっぱり味わえます。

**座布団ハラミ トリュフソース付き 1,089円**  
 旨味がたっぷり詰まった肉厚ジューシーなハラミに食らいつけ！

**レモン牛たんカーペット 1,639円**  
 薄切りの牛たんにスライスレモンを敷き詰め、お肉に香りを移すことで、牛たんの旨みと爽やかなレモンの風味が同時に楽しめます。



**ときわ亭本家昆布メ豚たん 638円**  
 豚たんを昆布と酒粕で漬け込みました。レモンサワーと相性バッチリです。

**中落ちカルビ 759円**  
 しっかりした肉感の旨味とジューシーな脂のバランスが◎

**大炎上！牛すじ焼き 418円**  
 牛のスジ肉。抜群の歯ごたえと旨味！炎上注意です！

※表示の価格は全て税込価格です。写真はイメージです。

## ■遊び心満載！アプリやSNSで楽しむ『ときわ亭』

### <公式アプリ>

『ときわ亭』公式アプリは現在7万人以上の方にダウンロード・ご利用いただいています。アプリ会員は[0秒レモンサワー トッピング 冷凍レモン]がいつでも無料。来店ごとにポイントが貯まり、ポイント数に応じて「前頭レモン」「関脇レモン」といった具合にランクアップ。既に「横綱レモン」まで昇進した強者もいらっしゃいます。また、ランクアップするごとにお得なクーポンやオリジナルグッズがもらえます。その他、誕生日・記念日のプレゼントや、アプリ会員限定のキャンペーンやイベントも見逃せません。アプリ会員になれば、行けば行くほど『ときわ亭』が楽しくなります。ご来店前にぜひダウンロード・登録がおすすめ!!

▶iphoneの方はこちら

▶Androidの方はこちら

**ときわ亭公式アプリ ランクアップ**

アプリ会員限定! 毎回使える常時クーポン 0秒レモンサワー トッピング【冷凍レモン】プレゼント

数量限定 金色タンブラー	0秒レモンサワー0円	数量限定 お店で使える! 黄金ジョッキ	オリジナルTシャツ	直営店レセブ ご招待券
塩ホルモン1皿	塩ホルモン1皿	肉塊レモン牛たん		

### <公式Twitterアカウント>

@tokiwatei\_koho (<https://cutt.ly/ZkIXJrC>)

- ・開設からわずか1年でフォロワー1万人以上
- ・"0秒レモンサワー"や"ときわ亭"のツイート激増中
- ・渋谷店、横浜店、武蔵小杉店、相模大野店、大宮店、船橋駅前店、高槻店、柏東口店、町田店、上野アメ横店、溝の口店、相鉄五番街店、三軒茶屋店、お初天神店、名駅三丁目店はDMやTwitterお問い合わせフォーム(<https://zero-tokiwa.channel.io/>)からも予約可能。



### <公式Instagramアカウント>

@tokiwatei\_official([https://www.instagram.com/tokiwatei\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/tokiwatei_official/?hl=ja))

## ■「0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」とは

仙台の人気ホルモン焼肉店「ときわ亭」と当社が広域エリアパートナー契約を結び、全国に向けてブランドプロデュース、運営、展開しています。国産豚の新鮮なホルモンを使った仙台ホルモンと、全テーブルに設置されたサワーサーバーからお客様ご自身で注ぐ新感覚のレモンサワー飲み放題「0秒レモンサワー」が楽しめる元祖・焼肉エンターテイメント酒場です。<https://zero-tokiwa.com/>



## ■関西エリアFC 会社概要

社名 : 株式会社コズミックダイナー  
本社所在地 : 大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F  
代表者 : 代表取締役 定松 慎  
設立 : 2017年2月  
電話番号 : 06-6232-8333 (代表)  
事業内容 : 飲食店(居酒屋/焼肉/レストラン等)の経営/企画/運営、  
プロデュースおよびFC展開  
URL : <http://cosmicdiner.jp/>

## ■会社概要

社名 : GOSSO株式会社  
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川町ビルディング6F  
代表者 : 代表取締役 藤田 建  
設立 : 2005年12月  
電話番号 : 03-6316-8191 (代表)  
事業内容 : 飲食店(居酒屋/焼肉/レストラン等)の経営/企画/運営、  
プロデュースおよびFC展開  
URL : <http://www.gosso.co.jp/>

本件のお問合せ先  
GOSSO株式会社 広報担当 大城  
TEL 03-6849-2812 携帯 070-4566-3270 mail [info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)