

<<新業態>>モバイルオーダーにキャッシュレス決済、ECサイト連携…  
 大切なお客様との“接点”を安全に護る“非接触型居酒屋”誕生

## 『東京カンカン市場 赤羽店』 2020年11月24日(火)オープン!

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：鹿中 一志）は、『九州熱中屋 赤羽 LIVE』を業態変更し、新業態店舗『東京カンカン市場 赤羽店（トウキョウカンカンイチバ アカバネテン）』を、2020年11月24日（火）にオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



2020年。日本史上に留まらず、世界の歴史に於いても、大いなる転換点として位置付けられるであろう年も残り約ひと月と少し。日本の首都・東京の北東部で、今年あらゆる逆風にさらされた飲食業界から“新たな生活様式”に即した革命が起きようとしています。『東京カンカン市場』。

それは、漁師直伝と伝わる豪快な浜料理を、東京という都会に持ち込んでしまった海鮮居酒屋…ですが、これまでの“海鮮居酒屋”と一線を画す仕掛けが数々施されています。

まずご注文は、お手持ちのスマートフォンを使ったモバイルオーダーシステムを採用、お支払いも各種クレジットカードや、QRコードを読み込むアプリでのキャッシュレス決済に対応しています。メイン料理となる「カンカン焼き」は、各テーブルでコンロに掛けていただくスタイル。

ドリンクは持込も可能なほか、近い将来には電子マネー対応自動販売機を店頭へ設置、ドリンクオーダーに代えて運用する予定です。さらに、ECサイトとも連動、直接来店することが難しいお客様でも『東京カンカン市場』の味が楽しめます。

接触⇔非接触。オンラインとオフラインそれぞれの良さを生かし、ここでしか出会えない“ウマイ”料理と、ここでしか過ごせない楽しい体験を提供する…それが『東京カンカン市場』という“場”、after コロナという新しい時代の訪れを告げる新業態店舗に、ぜひご期待ください。

### 店舗情報

- 店名 東京カンカン市場 赤羽店（トウキョウカンカンイチバ アカバネテン）
- 住所 〒115-0045 東京都北区赤羽 1-2-6 (株)丸澤ビルディング 2F
- アクセス JR 赤羽駅 東口 徒歩 1分
- TEL 03-5249-3811
- 営業時間 月～木 17:00～23:30 (L.O フード 22:30・ドリンク 23:00)  
金・土・祝前日 17:00～翌 4:00 (L.O フード 翌 3:00・ドリンク 翌 3:30)  
日・祝 16:00～23:00 (L.O フード 22:00・ドリンク 22:30)
- 定休日 無
- 席数 81席
- 坪数 42.96坪
- 平均予算 3,000円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kankanichiba/akabane/>
- 公式 Instagram [https://www.instagram.com/kankan\\_ichiba/](https://www.instagram.com/kankan_ichiba/)



## 名物—カンカン焼き

「東京カンカン市場」の看板料理—「カンカン焼き」。お店でアツアツのできたてを楽しんでいただけるだけでなく、**EC サイトでもご購入いただける**ので、ご自宅でお気軽に「東京カンカン市場」の名物を味わっていただくこともできます。

### 牡蠣のカンカン焼き

8個 1,980円 / 15個 2,980円

「カンカン焼き」は元々、漁師が浜で暖を取る時に使っていた「一斗缶のたき火」で牡蠣を蒸し焼きにしたことから生まれた豪快な浜料理。『東京カンカン市場』では、1月～5月の旬の時期に水揚げ・冷凍された宮城県産の牡蠣を使用しています。

冷たい海流にさらされ耐えた宮城県産の牡蠣は、小ぶりながら旨みはギュッと凝縮。「カンカン焼き」として熱を加えることで、その旨みは、食欲をそそって止まない香りや、貝殻から一滴も余すことなく味わい尽くしたいスープへと変化します。

タイマーでしっかり加熱時間も管理、安心＆安全な状態で、美味しい牡蠣をお楽しみいただけます。



### カンカン焼きラインナップ

『東京カンカン市場』の「カンカン焼き」は基本の「牡蠣のカンカン焼き」の他にも、漁師顔負け(!?)の目利きたち厳選の海鮮をご用意しました。

地方によって“松葉蟹”越前蟹”と名を変えるほどに日本に根づき、日本人の“ハレの日”のご馳走の代表格の「**本ズワイ蟹**」、大きな貝殻を開くと、光沢がある大きな貝柱が現れる「**殻付きホタテ**」、ぷりぷりした甘い身とほろ苦い旨みに溢れる頭の味噌との両方が楽しめる「**大赤海老**」などを、少しずつ加えてカスタマイズすることもできます。

特に、これら全てが程よい分量で勢ぞろいする「**海宝カンカン焼き** (3,980円)」は、コストパフォーマンスの面からも充分過ぎる満足度をお約束します。



### 牡蠣と殻付きホタテのカンカン焼き

3,580円

《内容》

- ・牡蠣 8個
- ・殻付きホタテ 4枚



### 本ズワイ蟹のカンカン焼き

小 5,980円 / 大 8,980円

《内容》

- ・小=本ズワイ蟹 約 500g
- ・大=本ズワイ蟹 約 1kg



### カンカン焼き追加 海鮮 MENU

- ・牡蠣 (1個) 250円
- ・殻付きホタテ (1枚) 490円
- ・本ズワイ蟹足 (100g) 880円
- ・大赤海老 (1尾) 280円

### カンカン焼きのメ

### 名物! メのカンカン焼きめし 780円

シメまで“カンカン”にこだわり通すのが『東京カンカン市場』の流儀。牡蠣とベーコンを使ったオリジナルレシピの焼き飯を缶の蓋にセット。2分ほど火に掛けたところで、溶きほぐした卵を投入すれば完成! お好みで卓上に常備している牡蠣出汁醤油を垂らしてお召し上がりください。

### 牡蠣出汁ご飯と汁物 380円

こちらに使用しているのは、粒が大きいのが特徴の広島県産の地御前牡蠣。メニューによって牡蠣の産地を分けるのも『東京カンカン市場』の秘かなこだわりでもあります。米の一粒一粒にまで牡蠣の出汁が染み込んだ炊き込みご飯と、日替わりの料理長特製味噌汁は五臓六腑に染み渡る優しい味わいです。



## EC サイト販売メニュー

EC サイト販売メニューは、オープン日より展開してまいります。  
EC 限定メニューも登場予定ですので「カンカン焼き」の美味しい世界は  
お店からご自宅へ、さらには贈り物として大切な方の元へ…と、広がって  
いきます。

### ■カキのカンカン焼き（牡蠣用ナイフ・軍手付き）

8 個 2,990 円 / 16 個 3,990 円

### ■カニのカンカン焼き

500g 5,980 円 / 1kg 8,980 円

※税抜・送料無料



販売メニューは、順次追加予定です。

## サイドメニュー

時間を掛けて熱を加える「カンカン焼き」が美味しいのはわかるけど待ち切れない！そんなお客様のお声にもお応えするのがサイドメニュー。  
最安 250 円～最高値でも 550 円の庶民派メニューは、他でもアリそうだけどこちょっと違う…こだわりの逸品ばかりです。



### 熟成鮭の切り落とし

450 円

24 時間、特定の温度帯で熟成することで程よく水分が抜けて身が締まり、赤身本来の旨みがググッと引き出された逸品。“切り落としシリーズ”には脂が乗ったとろける「サーモン (370 円)」もラインナップしています。



### 蟹味噌のかんかん焼き

480 円

お酒のアテに最高の蟹味噌を使った“小さなカンカン焼き”。店仕込みのこだわりガーリックバターを使った「ガーリックトースト」との相性も◎。「シラスと明太子のガーリックかんかん焼き (460 円)」もぜひ一緒に。



### 鮭ハラスといくらおろし

470 円

実は希少部位でもある脂の乗った鮭のお腹の身「ハラス」を塩気の効いたいくらと大根おろしでさっぱり楽しむ一品。それだけでも充分ですが『東京カンカン市場』一押しの牡蠣出汁醤油を掛けてお召し上がりください。



### マグロカマ (大)

550 円

本当はヒミツにしておきたい (!?) 『東京カンカン市場』の“裏名物”。この価格にしてお皿からはみ出す大きさはまさに驚異。骨の周りの身が最も美味しいと言われているので、ぜひ隅々まで味わい尽くしてください。



### カキフライ

380 円

サクッと揚がった衣を噛み砕くと中から旨みがジュワッと溢れ出す、フライに用いているのは粒の大きさが特徴の広島県産牡蠣。肉厚ながら、熱を加えても身が縮まず甘みもあるの、食べ応えも満足度も充分です。



### 蟹クリームコロケ

250 円

「カキフライ」と並び立つ『東京カンカン市場』自慢の“揚げもん”メニュー。とろりとクリーミーなベシヤメルソースの奥から蟹の旨みがふわっと広がり…大人から子どもまでみんなが虜になること間違いなし！

## ドリンク

『東京カンカン市場』のドリンクも、店名にちなんでアルコールは全て缶、ソフトドリンクも缶やペットボトルでご用意していますが、  
お一人様 300 円お支払いいただければ、好きなドリンクを持ち込むことも可能です。

持ち込んだドリンクは、各テーブルごとにクーラーボックスを設置しているので、冷え冷えの状態でご保管いただけます。  
今後さらに店頭で電子マネー対応の自動販売機を設置し、お手軽な“非接触化”も進めていく予定です。

### ドリンクメニュー例

<アルコール> ・ビール ・発泡酒 ・ハイボール ・レモンサワー ・グレープフルーツサワー ・ぶどうサワー ・お茶割り  
<ノンアルコール> ・烏龍茶 ・緑茶 ・コーラ ・オレンジジュース ・トマトジュース ・炭酸水

## オープン記念特典

11 月 24 日 (火) ~ 30 日 (月) の期間、下記の開店記念特典をご用意しています。

①店内ドリンク持ち込み料金 通常 300 円⇒無料

②店内での撮影画像を「#東京カンカン市場」をつけて Instagram に記事投稿で「牡蠣のカンカン焼き (8 個)」プレゼント！

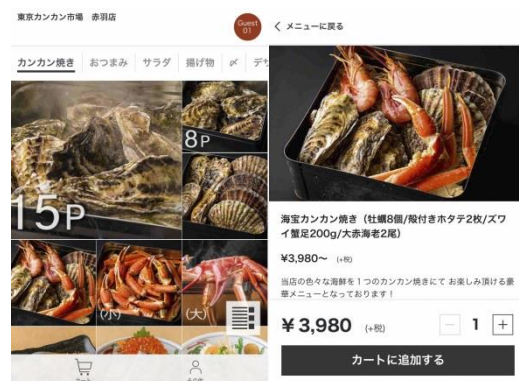
③その日から会員特典を受けられる「東京カンカン市場」LINE@会員登録料 通常 200 円⇒0 円

※特典は全て併用可能です。 ※「牡蠣のカンカン焼き」プレゼントは、1 組様 1 台限定となります。

## How To Order

新時代の“非接触型居酒屋”を掲げる『東京カンカン市場』。ご来店からお食事ご提供までの流れを具体的にご紹介します。

- ① **ご来店**→検温と手指消毒にご協力いただきます。
- ② **オーダーQRコード発行**→テーブルごとに、QRコード付きのシートを発行します。
- ③ **メニュー画面起動**→お手持ちのスマートフォンで、QRを読み込んでいただくとメニュー画面が開きます。気になるメニューの写真をタップすると詳細をご覧くださいことができます。
- ④ **ご注文**→メニューが決まったら「カートに追加」ボタンを押せばご注文は完了です。
- ⑤ **ご提供**→注文いただいたお料理やドリンクをテーブルにお届けします。  
③④の手順を繰り返すことで、追加注文も承れます。
- ⑥ **お支払**→d払い、メルペイ、paypayなどのQR決済やクレジットカードなどのキャッシュレス決済でお支払いいただけます。決済アプリは、他にも順次追加導入していく予定です。(現金払いにも対応しております)。



## Image Movie

株式会社 DD ホールディングス公式 YouTube チャンネルでは、『東京カンカン市場』のイメージムービーも公開中です。「カンカン焼き」の美味しさが、画面から溢れ出す飯テロ(!?)な映像です。こちらもぜひ一度ご覧ください。

### DD ホールディングス公式 YouTube チャンネル

<https://www.youtube.com/watch?v=s8vY4X-Vxng&feature=youtu.be>



## Dd PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

## Dd PROTECT Guidelines

お客様の安全安心に全力で取り組みます

◀▶ Diamond dining

### ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

<p>取り組み 1</p> <p>健康管理</p>  <p>出勤時の検温を徹底し、<b>37.5度以上</b>のスタッフは<b>出勤停止</b>しております。</p>	<p>取り組み 2</p> <p>マスク着用</p>  <p>スタッフは<b>マスクの着用</b>を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3</p> <p>手洗い・消毒</p>  <p>スタッフは<b>こまめな手洗い</b>と<b>次亜塩素酸消毒スプレー</b>による<b>消毒</b>を行っております。</p>
<p>取り組み 4</p> <p>うがい</p>  <p>スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて<b>うがい</b>を徹底しております。</p>	<p>取り組み 5</p> <p>店内換気</p>  <p>常時、ダクトと換気口より、<b>空調と給排気</b>を行っております。また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り<b>空気を循環</b>させております。</p>	<p>取り組み 6</p> <p>店内消毒</p>  <p>定期的に<b>店内・桌上・客席</b>を<b>次亜塩素酸消毒スプレー</b>にて<b>消毒</b>しております。</p>

### お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- 2 **ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。  
 咳  痰  鼻水  くしゃみ等
- 3 **会話のボリュームはお控え**ください。
- 4 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。  
※保健所からの指示に従い速やかにご連絡致します。 ※頂いたお客様の情報は1ヶ月で破棄します。

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木  
TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193  
E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) HP <https://www.dd-holdings.jp>