



Press Release

KINTANが「ホルモン専門」で仕掛けるサステイナブル戦略 「池西ホルモン酒場」 7月24日(木) グランドオープン アプリ会員様限定 飲み放題1,700円→999円!

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)が展開する焼肉KINTANより、新たに“ホルモン”を主役に据えた新業態「池西ホルモン酒場」を2025年7月24日(木)にオープンいたします。池西ホルモン酒場は、コロナ禍以降の焼肉・ホルモン業態の縮小傾向や、内臓肉の供給過多と消費の偏りといった現状に目を向け、食の循環を見つめ直す、サステイナブルな挑戦です。また池西ホルモン酒場オープン記念として、生ビールやハイボール、ソフトドリンクなど全33種類の飲み放題1,700円(税込)を、KINTANのアプリ会員にご登録いただいたお客様限定で999円(税込)にて提供いたします。(2025年9月30日まで有効)



池西ホルモン酒場は、A5ランク和牛など高品質な肉にこだわるKINTANが手掛ける、初のホルモン特化型ブランドで、池袋駅西口に構える「池袋焼肉kintan」の一角に誕生します。池袋焼肉kintanは空間・素材・デザインにおいて環境負荷の低い飲食体験を追求する“サステイナブル発想”の店舗として2025年5月にオープンいたしました。同じ空間に生まれる「池西ホルモン酒場」もまた内臓肉の価値を掘り起こし、“命を食べきる”という思想を体現する共通のコンセプトをもつ姉妹業態です。

コロナ禍以降、焼肉・ホルモン業態の出店は2020年比で約15%減少しています。一方、和牛の枝肉流通量は訪日観光客による外食の回復を背景に増加傾向にある中で、内臓肉(ホルモン)は一部部位に消費の偏りが見られ、需給バランスが崩れつつあります。こうした背景を踏まえ、当社では和牛の内臓肉に改めて価値を見出し、提供モデルを構築いたしました。焼肉KINTANではこれまで東京都中央卸売市場食肉市場を中心に、信頼する取引業者のプロの目利きによって厳選した和牛を仕入れる体制を整え、年間100万人のお客様に牛肉料理を提供するスケールメリットを有しております。この供給ネットワークと処理ノウハウを活かすことで鮮度の高い希少な内臓部位を安定的かつリーズナブルに提供する体制を整えることが可能となりました。メニューには池袋焼肉 kintan でも特に人気の「国産牛厚切りフレッシュレバー」をはじめ、「コプチャン」「ギアラ」「ウルテ」などホルモンの王道をしっかりと押さえたラインナップをご用意しております。本来廃棄されがちな内臓部位にも着目し、食肉一頭を余さず楽しめる“サステイナブル”な食文化の実現を目指します。また「和牛カルビ」や「和牛のとろけるとろたく巻き」などの KINTAN ブランドらしい一品料理も充実しております。さらにドリンクはハイボールやサワー、ノンアルコールを含む 33 種類を取り揃え、飲み放題は 1,200 円(税込)〜とお財布に優しい価格設定です。※出典:外食産業市場動向調査(2024年度・日本フードサービス協会)

-----【取材・掲載に関するお問い合わせ】-----



■ 池西ホルモン酒場のメニュー

ホルモンは芝浦市場から仕入れた厳選品。職人が一つひとつ丁寧に下処理し、食感と旨味を最大限に引き出しました。ホルモンだけでなく、とろける和牛やメにぴったりのご飯ものなど、KITNAN ならではのラインアップで最後まで飽きずにお楽しみいただけます。

<p>生肉・逸品</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 国産牛フレッシュレバニラ 480 ◎ 和牛の握り寿司 680 ◎ ハツ刺し 700 ◎ センマイ刺し 700 ◎ 天肉ポン酢 700 ◎ おつまみウルテ 780 ◎ アア芯の白醤油焼き 780 ◎ 和牛とろけるとろろタワ巻 2480 	<p>ホルモン・焼肉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 国産牛厚切りフレッシュレバニラ 1280 ◎ コアチャン 680 ◎ テツチャン 680 ◎ ギアラ 680 ◎ 天肉 680 ◎ 牛ハツ 680 ◎ アア芯 680 ◎ コリコリ 680 ◎ ウルテ 680 ◎ 上ミノ 980 ◎ ホルモン盛り3種 1280 ◎ ホルモン盛り5種 1680 ◎ 牛タン 1980 ◎ サガリ 980 ◎ 背徳のんにく和牛カルビ 980 ◎ 塩にんにくのロース 980 ◎ 岩手県産菜彩鶏 380 ◎ コチユジャン皮付き豚 680
<p>ご飯・麺・メもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ ライス 300 ◎ ひとくち氷結冷麺 480 ◎ 秘伝エツケジャンスープ 680 ◎ ピリ辛焼肉ひとくちカレー 780 ◎ コムタンスープ 780 ◎ エツケジャンクツパ 780 ◎ すごく辛い担担麺 780 ◎ しこして冷麺 980 ◎ 石焼ホルモンジャーザー麺 980 	<p>おつまみ・野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ キムチ (白菜・クリチ・梅干し・ニラ・激辛野菜) 各380 ◎ キムチ盛り合わせ 480 ◎ もやしナムル 380 ◎ ナムル盛り合わせ 680 ◎ おつまみ韓国海苔 300 ◎ 牛タンミートボール 680 ◎ とろとろ塩モツ煮込み 680 ◎ 焼き野菜盛り合わせ 680 <p>迷ったらコレ!</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ ちよい飲みセット 1500 ・ ドリンク1杯 ・ ホルモン盛りとキムチ 国産牛レバニラ・コアチャン・天肉・キムチ

■ 池西ホルモン酒場専用席 (16席)

池西ホルモン専用席は、昭和の裏路地に迷い込んだかのようなノスタルジックなムード漂う空間です。レトロな電球が彩る天井、タイル調の床、コンクリートの壁、そして色とりどりのグラフィックが並ぶ装飾は、古き良き焼肉屋の空気感を現代的に再構築しています。壁一面を飾るポスターには、独自に切り取った「池袋らしさ」を投影。カルチャー、雑踏、喧騒など池袋という街がもつエネルギーや雑多な魅力を視覚的に空間へと落とし込みました。

まさにチープでディープ。ホルモン酒場の醍醐味を、都会の真ん中で存分に味わえる一角です。



【取材・掲載に関するお問い合わせ】



【焼肉KINTANについて】

KINTAN

KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。30日間熟成KINTANや日本一のサーロイン・ユッケ™、ざぶとんのすだれステーキが好評です。
※URL:<http://kintan.restaurant/>

【株式会社カルネヴァーレについて】



株式会社カルネヴァーレは、都内19店舗・神奈川県、福岡県に1店舗を展開しています。焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、CBCを展開しています。
※URL:<http://carnevale.jp>

【取材・掲載に関するお問い合わせ】
