



横浜市・六角橋エリアに根付く カジュアルレストラン「六角箸」 5月10日（火）移転リニューアルオープン ～リニューアルオープン記念で6月末まで割引券を店内で配布～

横浜市神奈川区の六角橋エリアにて約4年間営業してきた飲食店「六角箸（ろっかくはし）」が、同じく六角橋エリア内での移転をし、5月10日（火）にリニューアルオープンいたします。移転前は、東急東横線「白楽」駅から徒歩約5分、六角橋商店街内で営業していましたが、移転後は、六角橋3丁目、神奈川大学横浜キャンパスから近い場所となります。

株式会社開物成務が運営する「六角箸」で提供するメニューは、リニューアル前から名物の各「素揚げ」料理や、幅広い年齢層に人気の「ポテトサラダ」、「から揚げ」、「ガーリックシュリンプ」など、大人のみならず子どもにも好まれる料理も多数揃え、ファミリーでも利用しやすい内容にします。

駅近の立地だった移転前は、カウンター席がメインで、仕事帰りに一人で一杯飲んで帰るといったお客様にご利用いただくことが多くありましたが、移転後は住宅街という立地のため、ファミリーなどグループでご利用しやすいように、カウンター席を無くしテーブル席のみを設けております。六角橋エリアに約7年、4人家族で暮らす店主が、自身と同じようにファミリーで住む方が六角橋エリアには多いと感じ、ぜひ家族団らんの場にも利用してもらいたいという想いで、店舗の空間を一新しました。ドリンクメニューも、ノンアルコールドリンク、アルコールともに充実させています。なお、ランチも定食メニューで営業し、営業時間中はテイクアウトメニューも用意していますので、在宅勤務中の方や近くにお勤めの方にも気軽にご利用いただけます。

六角橋でお店を開いて4年間、その中には飲食店にとって難しい時期ももちろんありましたが、地域の方々に支えられながら営業を続け、5年目となるタイミングで移転リニューアルを決断いたしました。「居酒屋」感覚で利用される店から、今度は住宅街にて、近隣に住むファミリーやグループで利用しやすいお店を目指し、「カジュアルレストラン」としての再スタートです。引き続き六角橋の地域に根付いた、地域の憩いの場のようになれる店舗づくりに励んでまいります。



左から：店舗外観、「大山鶏トマホーク素揚げ」、「野菜盛合せ」（野菜の素揚げ盛合せ）

■店舗情報

店舗名 : 六角箸 (ろっかくはし)
住所 : 〒221-0802 神奈川県横浜市神奈川区六角橋3丁目7-14
営業時間 : ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)、
ディナー 17:00~23:00 (ラストオーダー22:00 揚げ物のオーダーは 21:00まで)
※テイクアウト、デリバリーは上記営業時間内で実施
定休日 : 日曜日、月曜日はランチタイムのみ営業
電話番号 : 045-834-9255 (テイクアウトのご注文は電話による事前予約がスムーズです)
Instagram : rokkakuhashi.official (<https://www.instagram.com/rokkakuhashi.official/>)
LINE : <https://liff.line.me/1645278921-kWRPP32q/?accountId=154wwqrv>
デリバリー : Uber Eats、出前館で受付



左：店舗外観 右：店舗内観

以前は他の飲食店が営業していた場所を、店内の壁紙貼り等、店主自らの手作業で内装を変えて完成。入口から見て右上の木目の装飾は、店主の子どもと、近くに住む地域の子どものと一緒に作業をして作り上げました。子どもたちにもお店作りに携わってもらうことで、子どもたちにとって思い入れのある場所になることができるといふ願いを込めています。

■名物料理は特殊なフライマシーンで揚げた「素揚げ」！

「六角箸」の名物料理は、「素揚げ」料理です。鶏肉の素揚げや野菜の素揚げなどをご用意しています。特殊な技術が搭載されたフライマシーンを使うことで、食材への油の吸収率と食材から外に出ていく水分量も抑え、より軽く、かつジューシーな揚げ具合に。素揚げ以外にも、幅広い年齢層の方に親しまれているシンプルながら揚げ「白から」、サクサクとろりとした食感の「自然薯コロッケ」、黄身が濃厚な半熟玉子を添えた「たまごとポテサラ」、子どもにも人気の「ポテトフライチェダーソース」等様々な料理、飲み物を揃えています。多数ジャンルの飲食店で料理を作ってきた店主が、自身の経験をもと、一つのジャンルにとらわれず子どもから大人まで、幅広い年齢層のお客様に楽しんでいただけるような料理を提供します。

◀一部メニューの紹介▶ ※価格はすべて「税込み」、価格は今後変更される場合もございます。



「大山鶏トマホーク素揚げ」 1,680円



「野菜盛合せ」 980円



「はつの素揚げ」 480円



「白から」 480円



「自然薯コロッケ」 380円



「たまごとポテサラ」 380円

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社開物成務 田中朋行 メール: tomoyuki.tanaka@kaibutsuseimu.jp

■素揚げやから揚げ、丼もの、冷菜などテイクアウトメニューも充実！

店内だけでなく、ご自宅等でも「六角箸」の料理をお楽しみいただきたいという思いから、テイクアウトメニューも豊富にご用意しています。なおテイクアウトは商品のお渡しまで少しお時間をいただく場合がありますので、電話による事前予約をお勧めしています。店舗近くの駅到着時にお電話をいただき、ご自宅までの帰りの途中に来店いただきお渡しする、ご自宅から電話をしていただき、指定の時間に来店していただきお渡しするといった方法をお勧めしています。なお、「Uber Eats」「出前館」でデリバリーも受け付けています。各サイトにて、ぜひ「六角箸」で検索してみてください。

「六角箸」電話番号：045-834-9255

◀一部テイクアウトメニュー紹介▶※価格はすべて「税込み」価格は今後変更される場合もございます。



「白からBOX (10個)」 880円



「鶏からとネギのピリ辛ソース
がけ丼」 680円、大盛 880円



「ガーリックシュリンプBOX
(10尾)」 1,180円

「白から揚げ丼」 (580円、大盛 780円) / 「バッファローウィング (5本)」 780円 /
「大山鶏大手羽素揚げ」 480円 / 「砂肝の素揚げ」 480円 / 「ブロッコリーとネギのナムル」 380円 /
「明太たまごとポテサラ自家製タルタル」 480円 等

■ランチには「自然薯とろろ」と、横浜市都筑区の養鶏所から仕入れる濃厚たまごで食べる ご飯がおすすめ！お米は、障がい者支援施設「あかつき園」生産の「あかつき米」を使用。

ランチでは、ハンバーグ、から揚げ、季節のフライ等の定食に、ご飯にかけてもおいしい「自然薯とろろ」と横浜市都筑区の養鶏所から仕入れる濃厚なたまごを追加で注文していただけます。「自然薯とろろ」を存分に楽しんでいただける、「自然薯とろろ」とたまごのみの「自然薯とろろ定食」(980円)も提供いたします。ランチ時間は、白ご飯がセルフサービスでお代わり自由になっています。なお「六角箸」の白ご飯は、埼玉県東松山市にある、あおとり福祉会が運営する障がい者支援施設「あかつき園」で生産されている「あかつき米」を使用。おいしいお米を食べながら、あらゆる方の「働く」機会を応援するという社会貢献を、お店として取り組んでいきたいと考えています。

※「自然薯とろろ」、たまご、白ご飯はディナーでも提供しています。



「自然薯とろろ」イメージ



ランチメニュー
「鶏からとネギのピリ辛ソースがけ 自然薯・たま
ごセット (1,380円)」イメージ

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社開物成務 田中朋行 メール：tomoyuki.tanaka@kaibutsuseimu.jp

■「六角箸」店主の紹介

店主 田中朋行（たなか ともゆき） プロフィール

外食企業に12年程勤めた後、独立して東急東横線「白楽」駅徒歩約5分、六角橋商店街内に「六角箸」を開業。約4年間同場所で営業し続け、2022年5月に六角橋エリア内で移転をしリニューアルオープン。店主自ら六角橋エリアに7年程住み続けており、現在2児の父親で、地域には「パパ友」「ママ友」として親しいファミリーも多い。六角橋エリアには、田中店主と同様にファミリーで住んでいる方が多いと感じており、家族で楽しめ、そして地域コミュニティを活性化できる場をつくりたい想いもあり、駅近くから住宅が多い場所に移転。

横浜市出身、小学校から高校まで神奈川県内の学校に通う。野球も経験しておりポジションはキャッチャー。横浜ベイスターズ（現：横浜DeNAベイスターズ）球団発足時からのベイスターズファンで、ベイスターズファン仲間を多数持つ。以前は、ベイスターズファン仲間を集めてイベントも行うなどファン仲間との交流を盛んに行っていた。現在はコロナ禍でイベントは行えていないが、今もベイスターズファン仲間を大切に想う気持ちは変わっていない。

移転リニューアルのタイミングで事業を法人化し、株式会社開物成務を設立。「人々の知識を開き、世の中の事業を成就させること」といった意味の「開物成務」を社名に起用したのは、母校の学校の名前の由来にもなっていることと、自分が成すべき務めを果たし運命を完成させることが、今自身に必要なだと思えたから。

店主 田中朋行によるリニューアルオープンに向けてのコメント

自分がとても好きで住み続けているこの六角橋エリアで、自分のキャリアを活かして飲食店を営業し続けられていることを、とてもうれしく思っています。この度、意を決して、4年間程営業してきた「白楽駅」近くのお店から六角橋3丁目の「六角橋西町」バス停からすぐの場所に移転しました。より、僕自身の自宅から近い場所にしました。ぜひ近くに住む方々に気軽にお越しいただけたらと思っています。このタイミングで移転したのは色々な理由がありますが、一つに、昨年秋頃に僕の身に「慢性骨髄性白血病」が発覚したことがあります。薬の投与と定期的な通院のみで、症状も重たいものではないですが、これからも永く店と家族を守り続けるためには、ワンオペレーションではなく複数名で運営するかたちに切り替えようと考えました。また、病気が発覚した際はとても不安でしたが、今は薬と通院のおかげで元気に日々生活できています。同じ病気を患っている方は一定数国内にはいらっしゃるの、同じように不安を感じている方がいたら、ぜひ僕の姿を見て、自信を持っていただけたらという想いも持っています。美味しい料理とこの店の雰囲気、ぜひ一人でも多くの方を笑顔にし、元気づけることができればと思っています。皆様のご来店、心からお待ちしております！

★リニューアル記念のクーポンを店舗にて配布します！

5月10日（火）から6月30日（木）の期間にご来店いただいたお客様に、次回ご来店時に使える割引クーポンを配布いたします。

特典内容：

ランチは200円OFF、ディナーは1名様2,500円以上ご利用で500円OFF、2名以上だと5,000円以上ご利用で1,000円OFFになる割引券をお渡しします。

割引券利用期限：2022年8月31日（水）

★Instagramで随時お店の営業状況などを発信しています！LINEでも定期的にメニューの情報などを発信！ぜひフォローしてください！



←LINEでは、ポイントをためていただくとクーポンをお渡ししています。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社開物成務 田中朋行 メール：tomoyuki.tanaka@kaibutsuseimu.jp