



## 入店後すぐに手洗い義務化！入口側に「手洗い場」を設置 京都・参鶏湯専門店「韓国食堂 入ル」が5月25日(月)通常営業開始 コロナ禍中にオープン！店舗設計段階からコロナを意識。今後の飲食店の模範的な存在目指す

株式会社SOMEGETTOWN（本社：大阪市西区土佐堀1-1-32 日宝リバービル3F1、代表取締役：山崎一）は、5月25日(月)、「韓国食堂 入ル（イル）ゴショミナミ」（住所：京都府京都市中京区金吹町478-1）の通常営業を開始しました。コロナ禍中のオープンですぐ時短営業となった当社。待ち望んでいた通常営業開始とともに、店内では店舗設計段階から練った様々な新型コロナウイルス感染拡大防止策を実施いたします。



入口側に設置した「手洗い場」



「韓国食堂 入ルゴショミナミ」外観



当店名物「韓味一の参鶏湯」1人前=1,980円(税込み)

### ■コロナ禍中にオープン！はじめからコロナを意識した店舗設計で、今後の飲食店の模範的な存在目指します

「韓国食堂 入ル」は、大阪・鶴橋にあった完全予約制の韓国料理店「韓味一」の創始者かつ実母でもある朴三淳（パク サムスン）から一子相伝受け継いだ全て手作りにこだわった参鶏湯専門店です。本店は大阪にあり、姉妹店の東京店含めて両店ともミシュランビブグルマンに選出されています。「韓国食堂 入ルゴショミナミ」の開店で、京都初進出を果たすも、緊急事態宣言が発令されている最中の5月7日(木)のオープンだったため、オープンしてすぐ時短営業に。この度、緊急事態宣言解除を受け5月25日(月)に通常時間での営業を開始しました。

「韓国食堂 入ルゴショミナミ」では店舗設計の段階から感染対策を意識。入口すぐ側に「手洗い場」を設置し、入店後すぐに手洗いを行える導線を作ることで、感染拡大のリスクを低減いたします。そのほか、個室は十分に換気ができるよう窓側に配置し、カウンターや座椅子席などのフロアも席間を広く設けた席配置にするなど、他店舗ではすぐに真似できない感染拡大防止策を実施し、安心・安全を第一に営業いたします。

当社といたしましては「参鶏湯という料理をひとりでも多くの人に知ってもらおう」という理念に合わせ、アフターコロナ・ウィズコロナを意識したこれからの飲食店の模範的存在となる店を目指していけたらと思っております。

### ■「韓国食堂 入ルゴショミナミ」店舗概要

住 所：京都府京都市中京区金吹町478-1  
営業時間：17:00～23:00  
電話番号：075-807-8117  
定休日：日曜 ※6月より月曜  
店舗面積：80平方メートル  
席 数：22席（カウンター4席、テーブル8席、掘りごたつ個室6席、掘りごたつ個室4席）  
H P：<https://yamazakihajime.com/>

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

### ■取材に関するお問い合わせ先■

株式会社SOMEGETTOWN 代表取締役：山崎 一 TEL:090-5649-1390 E-mail: kanmiichi@gmail.com