

5階建て一棟丸ごと焼肉ビル！京都で唯一“パイン牛”を提供します 焼肉激戦区・京都駅前の「焼肉ロード」に 本格炭火焼肉食べ放題店「チファジャ」12/1 オープン ～完全モバイルオーダーで万全のコロナ対策。階層ごとに異なるコンセプトでカフェも併設～

京都を中心に飲食事業を展開するクーデションカンパニー株式会社（本社：京都府京都市、代表取締役：高倉輝）は2020年12月1日、本格炭火焼肉食べ放題店「チファジャ 京都駅前店」（京都市下京区塩小路町517-2）をグランドオープンします。



提供するメニュー例



七色に発光するカウンター

■ 1棟（5階建て）丸ごと焼肉店。アフターコロナを見据えた完全モバイルオーダー制 フロアごとにコンセプトが違うほか、光るカウンターなど面白体験でコト消費も提供

「チファジャ」は今年創業33年を迎えました。近年はカップル・学生・ご家族を中心に多くのお客様に利用いただいております。京都駅前店は原点に戻り、炭火を使って自社牧場で育てた「パイン牛」を存分に楽しめるお店としてオープンいたします。完全モバイルオーダー制でアフターコロナのロールモデルを目指します。

宿泊施設だった5階建ての建物を改装し、団体向けや個室、カウンターなどフロアごとにテイストを変え、「味」だけでなく「見た目」にも楽しさを追求しました。1階カウンター席はテーブルが光るので、料理を置いた際に不思議な輝きで照らされ、SNS映えする幻想的な雰囲気演出します。入店する前から楽しめるように、外観には京都タワーなどをネオンであしらいました。

1階にはカフェを併設し、カウンターにハイチェアを設置しました。わらび餅ドリンクやモンブランなど流行に合わせたスイーツも豊富に用意しているので、カフェのみの利用もよし、バー利用で一杯ひっかけもよし、と日中から深夜までいろいろな用途で使っていただけます。

京都駅近隣には約30軒の焼き肉店があり、激戦区となっています。当店としましては老舗の経験を生かしながら、より一層界限を盛り上げていけたらと思っています。

■ 京都で唯一、パインナップル入りの飼料で育てた“パイン牛”。赤身が柔らかく、アッサリした脂が特徴

「パイン牛」は、パインナップル粕などを配合したオリジナル飼料で再肥育した牛のことです。パインナップルに含まれるプロメラインと言われるたんぱく質分解酵素によって肉質が柔らかくなると言われています。和牛は脂の旨味が特徴的ですが、その分、食べ放題には向きません。そのため、弊社では赤身の芳醇な旨味と柔らかさが特徴のパイン牛を肥育し、生産から加工・販売まで自社でまかなうことで、安価にお腹いっぱい食べられる食べ放題を実現しました。京都では弊社だけが提供しています。



■ 「チファジャ 京都駅前店」詳細

住 所：京都府京都市下京区塩小路町517-2

電話番号：075-341-1129

営業時間：11時～翌0時30分（L.O.翌0時）※ランチは11時～15時

席 数：約160席

定休日：なし



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●

クーデションカンパニー株式会社 担当：澤井 TEL：090-6672-3367 E-mail：sawai@cudetion.com

■個室や団体向けのほか、“七色に光るカウンター”など階ごとに異なるコンセプトで楽しみを提供します



5階“団体向け”



3階“個室”



1階“七色に光るカウンター”

■1階にはカフェを併設。わらび餅ドリンクなどテイクアウト商品を充実



4階“半個室”



わらび餅ドリンク

■コース内容

- お手軽コース（ランチ限定）・・・フードメニュー34品

一般=1,800円、小学生=1,300円、幼児=400円、3歳未満無料

- 牛たん堪能★チファジャコース・・・フードメニュー53品

一般=2,800円、小学生=1,800円、幼児=700円、3歳未満無料

- 宮崎和牛食べ放題コース・・・フードメニュー66品

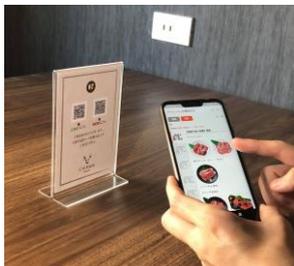
一般=3,600円、70歳以上=3,000円、小学生=2,200円、幼児=1,000円、3歳未満無料

※100分制 ※価格は税別です

■完全モバイルオーダーで店員との接触を極力削減。将来的にはテーブル決済も導入します

新型コロナウイルス禍で外食に抵抗感のある人が増えています。そこで当店でもモバイルオーダー制を導入。安心して焼き肉を楽しんでもらえるよう、**テーブル決済も今後導入していきます。**

コロナ対策として、他グループとの相席禁止、各テーブルに換気設備、入店時の検温、施設内のマスク着用依頼、各フロアに消毒液を設置しています。お食事中にマスクを保管できるマスクカバーもお渡ししておりますので安心してご来店いただければと思います。



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●

クーデションカンパニー株式会社 担当：澤井 TEL：090-6672-3367 E-mail：sawai@cudetion.com