「料飲店に寄り添うキリンビール」

料飲店と一緒になって店が抱える様々な課題の解決に取り組み、実績を積み重ねているキリンビール。今回は東西線木場駅に程近い焼肉居酒屋「激旨ホルモン魂」を訪問し、多くのファンが杯を重ねるという「氷結レモンコンク」に焦点を当てた。（石母田 健）

江東区木場・焼肉居酒屋「激旨ホルモン魂」

その③「氷結レモンコンク」の提案

江東区は東京メトロ東西線木場駅の1番出入口を出ると、永代通りの斜め向かいに焼肉居酒屋「激旨ホルモン魂」を見出せる。徒歩1分足らずの好立地だ。

同店は2011年3月にオープン。近くの東陽一丁目で09年3月から営業している本店と、もう一つの東陽町駅前の店の計3店舗で「肉質の良さはお墨付き」（陳店長＝**写真**）という〝激旨ホルモン〟を提供している。木場店の総席数は約40席（カウンター席あり）とこじんまりした店舗だが、開店以来、地元客を中心に老若男女、家族連れに愛されている。（ホルモンだけではなく、地元名店の味を引き継いだ「やきとり 魂鳥和」も、夜景を楽しめる木場のおしゃれスポットとして人気を博している。）

陳店長

「芝浦の食肉市場から当日に入荷した新鮮なホルモンを直ぐにさばいて提供。こだわりの自家製醤油ダレは、新鮮な野菜とジューシーなフルーツをたっぷり入れてじっくりじっくり寝かせているので、一度食べれば今まで食べてきたお肉との味の違いがわかるはず」と陳店長。写真のように多くのメニューを用意しているが、「ホルモンはもちろん、上ミノ、シビレ、厚切りタン塩、上牛レバー、ハラミステーキなども人気」という。また、土日のランチや、テークアウトも好評だ。

「氷結レモンコンク」は発売時（今年2月）からの採用。「ビールの『一番搾り』同様、熱々のホルモン焼きとの相性は抜群。『氷結』の知名度が高いのでお客様も安心。注文しやすい。」という。「氷結」缶と同じ〝ダイヤカット〟が施された特製タンブラー（380㎖、440円）も、「お客様に馴染み深い。多い日には50杯以上の注文があり、中には大ジョッキ（1080円）で飲むお客様も」と評判は上々だ。「オペレーションも簡単。誰が作っても味がブレない。『氷結コンク』に氷と炭酸水を注ぐだけ。簡単なのに味は一定。だから、一生懸命、お客様に勧めている」と陳店長は笑う。

店舗外観

来年4月には、亀戸駅近くに建設中の複合施設への出店も予定している「激旨ホルモン魂」。陳店長は、「どの店も、立地・味・サービスの3拍子が揃っている。おいしいホルモンとおいしい氷結を楽しんでいただきたい」と呼び掛けていた。

※「キリン 氷結 レモンコンク」1800㎖ペットボトル、「キリン 氷結 無糖レモンコンク」1800㎖ペットボトル＝今年2月24日から全国の飲食店向けに発売。氷と炭酸水を注いで軽く混ぜるだけで、安定した品質で提供できるのが最大の特長。従来の樽型容器に比べ、商品交換の負担軽減や配送頻度の減少、在庫の低減など、飲食店の負担も軽減できる。①「氷結」ならではの「みずみずしいレモン感」（果汁使用）、②氷を入れても割り負けないレモンの味わい、③食事に合う、選べる味わい（6倍希釈時に「氷結レモン」は5・5％、「氷結無糖レモン」は7％のアルコール度数）などにこだわった。

製造はキリンディスティラリー富士御殿場蒸溜所。

キリンビールでは、「飲食店様でのチューハイ・サワーのフレーバー構成比ではレモンフレーバーが約半数を占めるなど、すっきりした味わいが人気。『氷結レモンコンク』『氷結無糖レモンコンク』は、RTDの「氷結」シリーズをさらに多くのお客様に様々なシーンで楽しんでいただくため、飲食店様向けに発売した。この商品を通じて、お客様の満足度アップと、飲食店様の課題解決を実現し、市場の活性化を図る」構えだ。

（料飲店に寄り添うキリンビール～完～）