

## 安楽亭グループ初の食べ放題専門店「えんらく 環七梅島店」オープン

株式会社安楽亭（本社：埼玉県さいたま市、代表取締役社長：柳 先）は、2019年9月5日（木）に「えんらく 環七梅島店(東京都足立区)」をオープンしました。本店は、安楽亭グループ初の食べ放題専門ブランドになります。



えんらくのコンセプトは「自然派」。「自然派」とは、やさしさを表現しています。

近年焼肉食べ放題専門店は多くの支持を集めていますが、その主な顧客層は若いお客様やファミリーのお客様となっています。一方で、シニアのお客様や1人でお食事をされるお客様の焼肉に対するニーズも高まっていますが、焼肉食べ放題のメニューは、分量の多さからそれらのお客様のニーズに対応できていませんでした。えんらくでは、それらのお客様のご要望にお応えするべく1品の分量を少なくできるハーフモードを導入。「色々な種類のメニューを思う存分楽しみたい。でも残したくない・・・」というお客様のおなかと心にちょうど良い、やさしいサイズの食べ放題もご用意しました。このハーフモードの導入により、焼肉食べ放題店のメインターゲット層である若いお客様やファミリーのお客様に加えて、シニアやお1人のお客様にもお楽しみいただける焼肉食べ放題店を実現しました。

また、「えんらく」では成型肉や結着肉は一切使用せず、100%無添加の自然肉のみを使用。タレについても、香料・保存料・合成着色料は一切使っていない無添加のタレで、からだにもやさしい商品をご提供いたします。

お肉については、えんらくでは工場ではなく店舗にてカットを実施。鮮度にこだわったお肉を提供いたします。また、スープもご注文を受けてから 1 品ずつ調理を行い、出来立ての美味しさにこだわりました。食べ放題に特化したえんらくは、注文・配膳スタッフのオペレーションなどで商品の提供スピードをアップしつつ、それらの美味しさへの一手間は簡略化しないことで、食べ放題ながら高い品質を保ち、従来の食べ放題では満足できなかったグルメなお客様にも納得いただける商品を提供いたします。

上記のような商品のやさしさ・こだわりに加えて、「えんらく」では店舗設備も重視。ソフトクリーム・わたがし・ポップコーン・かき氷が取り放題の「わくわく BAR」を新設しました。トッピングも充実しているので、様々なアレンジを試すことができ、作る楽しみを体感いただけます。絵本・ぬいぐるみ・おもちゃなどを揃えた「KIDS コーナー」も設けて、小さなお子さまが遊べるスペースもご用意しています。

これらの設備は、「単なる焼肉を食べる場」ではなく、「食事の楽しさを感じていただく場」また「お食事を通して、ご家族やお友達とのふれあいの場」をご提供するという「えんらく」の想いを象徴するものです。「えんらく」は、お子さまやファミリー層のお客様にもやさしいお店を目指していきます。





メニュー構成においては、焼肉店のメインメニューであるお肉、ビビンバ・ユッケジャンスープなどのサイドメニューに加えて、「えんらく」ではおつまみ系メニューを強化。同様に、アルコールメニューの品揃えにも力を入れて、飲み層のお客様にも嬉しい商品ラインナップとなりました。また、「アゲアゲたこ焼き」「串焼トマト 3 兄弟」などワクワク感を感じる商品のネーミング、「なんでもバンズ(お客様オリジナルハンバーグ創作用のバンズ)」「えんらくクレープ(トルティーヤ)」などお客様でアレンジいただけるメニューの導入、女性やお子さまが喜ぶデザートラインナップの充実など、若いお客様やファミリーのお客様にお楽しみいただけるメニューをラインナップしています。

安楽亭グループでは、今後も「焼肉を通してお客様を心から元気にし、明日への活力を感じていただきたい」という想いの元、幅広いお客様に心ゆくまでお食事をお楽しみいただけるブランドを開発して参ります。

#### ■店舗概要

名称：えんらく 環七梅島店

所在地：東京都足立区島根 1-9-5

交通：東武伊勢崎線梅島駅徒歩 13 分、環状七号線「島根」交差点そば

営業時間：ランチ 11 時 30 分～15 時／ディナー17 時～翌 4 時(ラストオーダー翌 3 時) ※

土日祝日は 15 時～17 時の時間帯も営業

定休日：年中無休

電話番号：03-5831-5833

開店日：2019年9月5日(木)

座席数：120席(4名様席×30卓)

■会社概要

会社名：株式会社安楽亭

本社所在地：埼玉県さいたま市中央区上落合 2-3-5 アルーサB館4階

代表者：代表取締役社長 柳 先

創業：1963年4月

資本金：31億8,238万円

Webサイト：<https://www.anrakutei.co.jp/>

■お問い合わせ先

安楽亭 営業企画部 松村

mail：[kikaku@anrakutei.co.jp](mailto:kikaku@anrakutei.co.jp)