

カジュアルダイニングKICHIRI×ウィルス予防除菌のコンサル設計施工のサニタイズ社
業界内最高レベルの安心空間を提案

新しい生活様式(厚生労働省)の時代に準じた新居酒屋様式誕生！

～全身へ次亜塩素酸水を噴霧するエントラントネル等の除菌設備

&おもてなしそのままにスタッフとの8割の削減を実現～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)は、新型コロナウイルスの影響で外出自粛が続く中、宣言解除後にお客様が安心して楽しくお食事ができるように「#新しい日常」を応援する、厚生労働省の“新しい生活様式”をとりいれた新居酒屋様式のモデル店舗(KICHIRI新宿店)の営業を開始します。

新しい生活様式をとりいれた飲食業界内最高レベルの予防策を目指した、KICHIRIが提案する厚生労働省の“新しい生活様式”をとりいれた居酒屋を、グループ会社であるウィルス予防除菌のコンサル設計施工のサニタイズ社(URL：<http://sanitize.jp/>)の監修・指導のもと開発しました。エントラントネル「じあくぐりん」の設置や、おもてなしの心はそのままに大切なお客様との接触8割を減らす、非接触型おもてなしサービスの取り組みを実施します。ぜひKICHIRIで新しい生活様式の新居酒屋様式を体感ください。

■ KICHIRIが提案する“新しい生活様式”に対応した居酒屋とは

<店内除菌設備>

グループ会社であるウィルス予防除菌のコンサル設計施工のサニタイズ社監修・指導のもと(ガイドライン別途添付)、安心してお食事を楽しんでいただくべく、各所きめ細やかに除菌対策を実施します。

① 「じあくぐりん」の設置

ウィルスや菌を持ち込まないという観点から次亜塩素酸水を噴霧するトンネルをくぐっていただくことでより安心を感じていただけることを目的としております。なお、次亜塩素酸水は、次亜塩素酸ナトリウムと誤認されることがございますが、当社グループが使用する次亜塩素酸水は、次亜塩素酸ナトリウム、界面活性剤等の化学薬品は使用していません。

当社グループが使用している次亜塩素酸水は、水と食塩から作られた電解水を微酸性に調整した除菌水で、pH5～6.5、有効塩素100ppmの微酸性次亜塩素酸水で、水(飲用適)で希釈して使用いたします。次亜塩素酸は有機物と素早く反応するので、残留性がほとんどなく、自然にも優しく、人間の皮膚と同じ微酸性なので、肌にやさしく安心です。

また、第三者機関にて、ウサギを用いた皮膚一時刺激性試験、マウスに対する急性毒性試験(経口)等により、ウィルス抑制・細菌除菌・カビ除菌の除菌力と安心を検査済の微酸性次亜塩素酸水です。

② 「タッチレス式除菌液(アルコール)装置」

センサー式や足踏み式によるタッチレスのアルコール除菌液を設置することでポンプを手で操作することなく、手や指先を除菌することが可能です。

■会計

- ・卓上に会計金額を常時提示
- ・キャッシュレス決済による会計

■退店

- ・無人化で心を入れて2m以上離れた位置からお見送り

★おもてなしのプレゼント★

外を出歩く際に少しでも感染予防の手助けになるように、持ち歩きに便利なサイズの弱酸性次亜塩素酸水が入った携帯用スプレーボトルを来店のお客様先着20名様にプレゼントします。さらにお持ちでない方にはマスクも提供しますのでお気軽にお声がけください。



■5月末までのお得なプラン

①アラカルト・コース 39%プラン

アラカルトでの注文で39%OFFします。(上限5,000円まで値引)

またKICHIRI(新宿、新宿WEST、MORIS新宿通り、恵比寿、渋谷、渋谷宮益坂下、銀座、Esola池袋、横浜)での7,000円のコース、その他関東KICHIRI全店舗での6,000円コースを39%OFFします。

②早割コース

コース予約を2ヶ月前予約で30%OFF、1ヶ月前予約で10%OFFとなる早割を実施します。(※5月末までのご予約に適用)

※詳細はそれぞれの店舗へお問い合わせください。

【店舗情報】

- ・店舗名：KICHIRI新宿
- ・住所：東京都新宿区新宿3-36-10 ミラザ新宿4F
- ・アクセス：JR新宿駅 中央東口 徒歩1分
- ・電話番号：03-5919-2888
- ・当面の営業時間：11:00～20:00(LO19:00)
※今後コロナの影響により変更する可能性あり
- ・定休日：年中無休
- ・席数：206席

■株式会社KICHIRI 概要 公式HP：<http://www.kichiri.co.jp/>

カジュアルダイニング「KICHIRI」、石窯で焼くハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」を中心に多岐にわたる業態を関西、首都圏、長野、愛知県など国内に103店舗(2020年5月12日時点)展開する外食企業。

おもてなしNo.1になること、そして外食産業の新たなスタンダードの創造をビジョンに掲げ、真心のこもった「おもてなし」で楽しい食事を企画・演出し、楽しい食事の時間を通じて「癒し・豊かさ・明日への活力」を感じていただくことを目指しています。

■株式会社サニタイズ 概要 公式HP：<http://sanitize.jp/>

安心価格かつ24時間体制での受付、即日対応可能なスピーディーな除菌サービスを、東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・京都・奈良にて展開しています。食品衛生優良施設として表彰されたきちりホールディングスグループ運営店舗での衛生管理に関する知見・実績を活かして、お客様へのホスピタリティにあふれた新しい除菌サービスを提供します。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社KICHIRI 広報：松永・森下 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp