

NEWS RELEASE

取材依頼

経済同時

令和5年6月28日

7月1日・2日限定のイベントを開催！！

**昼呑みをもっと気軽に楽しめる  
日本酒バル「益や酒店」にリニューアル！！**



この度、「日本酒をもっと身近に、もっと楽しく。」をコンセプトに掲げ、市内で3店舗の飲食店を運営している株式会社益屋（本社：京都市中京区、代表取締役：益田藍）は、7月1日より営業時間を大幅拡大します。

- ・益や酒店                    平日：15時～24時    土日祝：12時～24時
- ・サケホール益や        平日：17時30分～24時    土日祝：15時～24時    ※木曜定休
- ・カモガワアーツ&キッチン    全日：11時30分～22時30分    ※火曜定休

「益や酒店」では、昼呑みの楽しさをもっとたくさんの人に知ってもらいたい、夜の居酒屋イメージを払拭し、昼から楽しく気軽に呑んでもらえる空間を提供します。営業時間拡大に伴い、7月1日（土）と2日（日）、12時～17時の限定で特別なメニューをご用意いたします。

### ■限定メニュー「益やのせんべろセット ¥1000円」

地酒と季節に合わせた爽酒・薫酒・醇酒の3種類と2種類のカナッペをセットにして提供します。



爽酒：口当たりが軽やかで、清涼感があり、香りは穏やかで控えめ

薫酒：花やフルーツのような甘みを感じる香りが特徴。華やかな印象があり

日本酒をあまり飲んだことがない方にもおすすめ。

醇酒：米の旨味やコクを感じ、芳醇といえるような印象。どっしりとした味わい。

日本酒にぴったりの益や特性のカナッペを2種類をご用意いたします。

1000円で気軽に、タイプの違う日本酒をお楽しみいただけます。

### ■「益や酒店」懐かしの人気メニューNO.1が7月1日～13日の期間限定で復活！！

6/24-6/29に「益や酒店」にご来店いただいたお客さまにアンケートを実施し、人気No.1を決定します。どのメニューが復活するかは当日のお楽しみです。

## ■昼呑みを楽しめる新たな空間とは？



夜の居酒屋のイメージを払拭し、もっと気軽に日本酒を楽しんでもらえる空間にしたい。そんな思いから今回の大幅営業時間拡大に踏み切りました。

カフェでお茶するのは気楽にできるのに、居酒屋になると敷居がちょっと高い...そんな方も多いのではないのでしょうか？

お昼から呑む開放感とちょっぴり贅沢な気分。「益や酒店」はそんな空間を提供したいと考えています。

また、日本酒を通じてお客さま同士のコミュニケーションが取れる場となり観光客と地元の方との交流が楽しめるのも益やの特徴です。

日本酒愛に満ち溢れたスタッフとの会話も楽しんでいただけます。

お酒を飲みながら語らう。堅苦しくない、気軽なスタイルで日本酒の魅力を発信し続けていきたいと思っています。





その他、最新情報などは下記の公式 SNS より随時発信してまいります。

オフィシャル [https://www.instagram.com/masuya\\_saketen/](https://www.instagram.com/masuya_saketen/)

====リリースに関するお問い合わせ=====

担当：株式会社益屋 広報担当  
大浦（おおうら）

Tel. 075-746-3243 / Mail: c.oura@masuya.kyoto

住所：京都市下京区七条木屋町下る大宮町 463-4

====【参考情報】=====

株式会社 益屋 代表取締役：益田藍  
住所：京都市下京区七条木屋町下る大宮町 463-4

電話番号：075-746-3243

事業内容：飲食店、食品製造販売業

設立：2015 年

URL: <https://masuya.kyoto/>