

京町家の風情と名物料理がSNSで話題沸騰中、京都高倉通の2店舗 ストーリーを絡めた店舗展開とフェアで四条烏丸エリアを盛り上げる

「『炭炉まん』『鮭炉まん』#夫婦で味くらべ」フェア 6月1日（日）～7月31日（木）期間限定開催

京都・大阪を中心に、『串焼き 満天』『米福』などの飲食店を展開する株式会社ファンインターナショナル（本社：大阪府中央区、代表取締役：福田龍二、以下 当社）は、京都烏丸エリアの高倉通で向かい合う『錦上ル 炭炉まん』と『おすしと炉ばた 鮭炉まん』の2店舗において、各店の推しである「お肉」、「お魚」をそれぞれ使用した限定メニューを、お店のキャラクターが紹介するというフェア「『炭炉まん』『鮭炉まん』#夫婦で味くらべ」を6月1日（日）～7月31日（木）の期間限定で開催いたします。



■ 飲食店にストーリーを取り入れ、新たな店舗展開を構築する株式会社ファンインターナショナル

1997年設立の当社は、飲食ブランドに命を吹き込む食空間の創造を掲げ、自社での飲食ブランドの運営のほか、店舗設計デザインやプロデュース・マーケティング事業などを幅広く手掛けています。飲食事業ではストーリーを絡めた新たなブランドを構築しつつあり、その第一弾となる「炉まん」シリーズを京都烏丸エリアの歴史ある京町家物件を中心に展開を開始しました。

2023年5月オープンの『錦上ル 炭炉まん』は、築90年を超える京町家の大改装したレトロな空間がSNSでジブリ映画のようだと評判を呼び、インバウンドや日本人観光客で連日にぎわう居酒屋です。ライブ感あふれる「お肉の炉端焼き」などの名物料理をはじめ彩り豊かなメニューを非日常空間の中で味わうことができ、随所にデザインされただるまのキャラクター「貫八（かんぱち）」が独特の雰囲気を作り出しています。

『錦上ル 炭炉まん』の向かいに立つ『おすしと炉ばた 鮭炉まん』は、『錦上ル 炭炉まん』の「貫八」の嫁、「みやこ」が切り盛りするという設定で2025年1月31日にオープンした、いわば“夫婦店”。「趣ある京町家で楽しむ、特別な炉端時間」という共通コンセプトのもと、囲炉裏で香ばしく焼き上げたお魚と京都らしく可愛い玉子が名物です。

今後この2店舗に加え「炉まん」シリーズとして順次展開予定。100年前後の京町家が点在するこのエリアを舞台に、それぞれのお店ごとに設定されたキャラクターが躍動し、食文化を通じてまだまだ膨らむ京町家ストーリーを愉しんでいただきます。

■ 『炭炉まん』『鮭炉まん』夫婦で味くらべ共演 第一回テーマは「京箱ずし」

両店舗の持つストーリーをより感じていただくためのイベントとして、6月1日（日）～7月31日（木）に限定メニューを同時に提供する「『炭炉まん』『鮭炉まん』#夫婦で味くらべ」を実施します。旦那・貫八の『錦上ル 炭炉まん』と嫁・みやこの『おすしと炉ばた 鮭炉まん』、それぞれ自慢の食材や調理方法を活かした「京箱ずし」を味わっていただけるフェアです。

「『炭炉まん』『鮭炉まん』#夫婦で味くらべ」では両店舗が数量限定で「京箱ずし」を提供します。「京箱ずし」は小箱にそれぞれ異なる料理を詰め込んだもので、見た目の面白さや升の蓋を開ける際のワクワク感を訴求するとともに、食材によるビジュアルや味の違いを楽しめるフェアとしています。また、『錦上ル 炭炉まん』と『おすしと炉ばた 鮭炉まん』のキャラクターとして愛される“貫八とみやこ”二人が展開するストーリーにも注目。キャラクターや立地を活かした新しい飲食店のあり方を提案してまいります。

当社はこれからも、優れた空間づくりと新しい発想で新業態を発信し続け、食空間づくり、そして飲食店運営のプロとして、お客様満足度の高いお店を発信しています。飲食事業においては、「炉まん」シリーズの出店に注力してまいります。

フェア概要

フェアタイトル：『炭炉まん』『鮭炉まん』#夫婦で味くらべ

フェア期間：2025年6月1日（日）～7月31日（木）

実施内容：『錦上ル 炭炉まん』が「京箱ずし 貫八御膳 彩り小箱」、『おすしと炉ばた 鮭炉まん』が「京箱ずし みやこ御膳 彩り小箱」をそれぞれ提供します。

実施店舗：『錦上ル 炭炉まん』『おすしと炉ばた 鮭炉まん』

フェアメニュー



『錦上ル 炭炉まん』

「京箱ずし 貫八御膳 彩り小箱」

2,200円（税込2,420円）

・一の箱 牛タンご飯

炭火であぶって旨みがぎゅっとつまった、塩タンの食感と白米の香ばしさをあわせました。

・二の箱 おつまみ

柔らかなミスジの炭火焼肉と、京都の野菜を使用して彩りを意識した初夏のお漬物をあわせています。

・三の箱 肉寿し

口に入れたらとろけるような阿波黒牛を肉寿司に仕立てました。ちいさなごちそうとして提案します。



『おすしと炉ばた 鮭炉まん』

「京箱ずし みやこ御膳 彩り小箱」

2,200円（税込2,420円）

・一の箱 ちらし鮭

サーモン、えび、とびっこ、玉子、スナッPEndウなどを盛り付けたちらし鮭は蓋を開けた瞬間に声が出そうな華やかさです。

・二の箱 おつまみ

囲炉裏焼きでも人気の銀鱈を香ばしく焼き上げて、京都の野菜を使用して彩りを意識した初夏のお漬物をあわせています。

・三の箱 玉鮭

サーモン、マグロ、鯛、ぶり、海老など、人気のネタを丸くコロツとしてかわいい玉鮭に仕上げました。

※写真はイメージです。

店舗キャラクター

『錦上ル 炭炉まん』、『おすしと炉ばた 鮭炉まん』は各店舗にキャラクターを設定していることも特徴の一つです。キャラクターは昔、錦市場のすぐ近くに住んでいた夫婦という設定で、両店舗は夫婦店と位置づけられています。

『錦上ル 炭炉まん』のキャラクターは貫八（かんぱち）です。貫八の“貫”は、筋を通す男の信念と、炭炉まんの柱を支える想いを込められています。『おすしと炉ばた 鮭炉まん』のキャラクターはみやこです。貫八の嫁という設定で、その名には京の伝統を受け継ぎながら、“人が集まる、にぎわいの都”の願いが重ねられています。貫八とみやこはそれぞれの店舗を彩っているだけでなく、今回のフェアでもそれぞれの名前を冠しています。



貫八（左）とみやこ

店舗情報

店 名 : 錦上ル 炭炉まん
店舗住所 : 京都府京都市中京区高倉通錦小路上る貝屋町561
営業時間 : 月～金 17:00-23:30 (L.O. 23:00)
土・日・祝日 16:00-23:30 (L.O. 23:00)
電話番号 : 075-746-7999
店 休 日 : なし
店舗規模 : 64坪 / 92席 (1階44席、2階48席)
開 店 日 : 2023年5月26日
Instagram : <https://www.instagram.com/sumi.roman/>



店 名 : おすしと炉ばた 鮨炉まん
店舗住所 : 京都府京都市中京区高倉通錦小路上る貝屋町562-2
営業時間 : 月～金 17:00-23:30 (L.O. 23:00)
土・日・祝日 16:00-23:30 (L.O. 23:00)
電話番号 : 075-754-8601
店 休 日 : なし
店舗規模 : 42坪 / 57席
開 店 日 : 2025年1月20日
Instagram : https://www.instagram.com/sushi_roman_/



株式会社ファンインターナショナルについて

1997年設立。食空間を創造するプロフェッショナル集団として、店を創り（クリエイティブ事業）、店を運営し（飲食事業）、店を繁盛させる（デザイン・マーケティング事業）店舗に必要なこれらの要素をワンストップで完結する事業展開を実現しています。自社直営の店舗運営で培ったノウハウを店づくりに活かし、あらゆる面で精度の高い店づくりを低コストで提供します。飲食事業においては、現在『串焼き 満天』『天ぷらすし海鮮 米福』『錦上ル 炭炉まん』『SUMI TERRACE』『大衆すき焼き 北斗』『たけし』『おすしと炉ばた 鮨炉まん』の7ブランドを展開。優れた空間づくりと新しい発想で新業態を発信し続け、お客様満足度の高い、売れるお店を作り、売れ続ける運営力を具現化しています。（2025年5月28日現在）

【会社概要】

会社名 : 株式会社ファンインターナショナル
創業 : 1997年7月
本社 : 大阪府大阪市中央区平野町3-6-1 あいおいニッセイ同和損保御堂筋ビル4階
代表者 : 代表取締役 福田龍二
事業内容 : 設計・施工、グラフィックデザイン、古材加工・店舗什器製造、飲食事業、プロデュース・マーケティング事業、食肉加工・食品販売事業
U R L : <https://fun-no1.com>

本件に関するお問い合わせ先
『炭炉まん・鮨炉まん』PR事務局（株式会社オフィス・ヒロセ内） 菅（すが）、大城
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812
管携帯 : 090-9607-4921 大城携帯 : 070-4566-3270