

2025年1月9日  
株式会社 友添商店

新ハタチの君へ「おめでとう」「ありがとう」  
先輩からお祝いの一杯、奢り酒リレーキャンペーン 1/11~1/31  
“生まれて初めての行きつけの店になる”居酒屋<ここでのめ！>

株式会社友添商店(本社:京都市下京区、代表取締役:友添敏之)が京都市内で運営する居酒屋「ここでのめ！」は、1月13日(月祝)に<京都市はたちを祝う記念式典>が開催されるのに合わせ、当店をご利用のお客さま(先輩)から新しくハタチを迎えた方に、「先輩からの奢り酒」としてお祝いの一杯をサービスするリレーキャンペーンを1月11日(土)~31日(金)の期間行います。

「先輩」は「新ハタチの君への一杯(¥300)」をご注文いただき、「新ハタチの君」は身分証を提示していただくと、「先輩からの奢り」としてサービスを受けることができます。見知らぬ他人であるお客さま同士が、当店を通じて「おめでとう」「ありがとう」の気持ちを伝え合うことのできるキャンペーンです。



■先輩から新ハタチの君への一杯。「おめでとう」「ありがとう」のリレーキャンペーン

「新ハタチの君へ。先輩からお祝いの一杯、奢り酒リレーキャンペーン」は、1月13日(月祝)に<京都市はたちを祝う記念式典>の開催に合わせて行う、ここでのめ！流のハタチを祝うキャンペーンです。

式典参加の対象年齢である平成16年4月2日から平成17年4月1日までにお生まれの方(新ハタチの君)に、当店をご利用のお客さまである「先輩」から、お祝いとしてお酒を奢りリレーです。

「先輩」は当店ご利用時に「新ハタチの君への一杯(¥300)」をご注文いただき、「新ハタチの君」は対象年齢であることを示す身分証を提示することで、「先輩から一杯奢ってもらう」ことができます。双方が同じタイミングでその場に居合わせなくても対象となります。

お祝いの気持ちを届け、受け取り、見ず知らずの他人同士が当店を介して繋がる、「おめでとう」と「ありがとう」がリレーするキャンペーンです。

## ■キャンペーン詳細

キャンペーン名 : 新ハタチの君へ。先輩からお祝いの一杯、奢り酒リレーキャンペーン

開催日時 : 2025年1月11日(土)~2025年1月31日(金)

営業時間 : 17:00~3:00

定休日 : なし

開催場所 : ここでのめ！

住所 : 京都府京都市中京区下樵木町202-1 東木屋町ビル4階

📍 Kokodenome

内容 :

20歳以上の「先輩」が当店ご利用時に「新ハタチの君への一杯(¥300)」をご注文、「新ハタチの君」はご来店時に平成16年4月2日から平成17年4月1日生まれであることを示す身分証を提示いただくと、「先輩からお祝いの一杯」として当店任意の日本酒を一杯ご提供いたします。

利用方法 :

<先輩>スタッフに「新ハタチの君への一杯(¥300)」とご注文ください。

<新ハタチの君>スタッフに該当年齢であることを示す身分証明書をご提示の上、「先輩、ご馳走様です！」とご注文ください。

注意 :

・利用当日に20歳に達していない場合、酒類の提供はいたしません。代わりにノンアルコールドリンクをご提供します。

・<新ハタチの君>へのサービスのご提供は、お一人様一度限りとさせていただきます。

・<先輩>の注文数の制限はございません。

Instagram : <https://www.instagram.com/cocodenome?igsh=bGhjcHJndXBtOGlm>



テーブル席(左)の奥には芝生が敷き詰められた座敷(右)が広がる

## ■その人の生まれて初めての行きつけの店になる「ここでのめ！」

「ここでのめ！」は「その人の生まれて初めての行きつけの店になる」を店舗理念に、2012年にオープンしました。

お客さまがいつ来店されても変わらぬ空間でありたいと、京都一の繁華街である四条木屋町にありながらあえて看板を出さず営業し、13年目を迎えます。

元々は「日本一学生を応援する居酒屋 ここでのめ！」という店名で営業しておりました。

「学生を応援する」といっても、それは「安い」や「量が多い」という意味ではありません。

美味しい料理とともに楽しくお酒を飲み、語り合い、新しい繋がりが生まれる。そのような「空間」と「時間」の提供という、お金には代えることのできない「経験」で学生を応援したい、そんな想いを込めての店名でした。

現在もその想いは変わることはありません。ただ学生に限らず、元学生の社会人にとっても、いつ行っても居心地良く楽しく飲める、チェーン店ではない隠れ家のような、安心できる「行きつけの店」となることを目指しています。

### ■5つのこだわりを約束「木屋町一美味しい生ビール」とこだわりの料理をリーズナブルに

大手ビール会社の方から「京都一美味しい」と太鼓判を押された生ビールは、オープン以来、5つのこだわりを遵守しています。例えば、どんなに忙しくてもグラスは全て水で手洗いすることや、サーバーの洗浄を徹底すること、開封後2日以内の樽しか使わないなど、常に「1番美味しい」クオリティでの提供をしております。料理も全て店内手作りで、美味しい料理をリーズナブルにご用意しています。中でもA4ランク以上確約の黒毛和牛のたたきは、卸売業者との繋がりから実現した逸品です。他にも、隠れ人気メニューである大根の天ぷらや秘伝のタレを使った角煮など、居酒屋の定番からオリジナルメニューまで、幅広く取り揃えております。



木屋町一美味しい！を目指す生ビールと、黒毛和牛のたたき。

### ■「京都をおもろくする。」友添商店が目指す京都の未来

当社は「京都をおもろくする」を経営理念に掲げ、2005年に創業しました。2030年までに、京都市の中心地である四条河原町の交差点から半径2km圏内に「あったらいい今はないけど」という出店ポリシーを持って、異業種で20店舗展開することを目標に掲げています。

町の価値を数字やインフラだけでなく、人々の行動や感情で測る「センシュアス・シティ・ランキング(※)」をご存知でしょうか？このランキングは、例えば「通りで子どもの遊ぶ声が聞こえた」「馴染みの飲みやで店主や常連客と盛り上がった」「遠回り、寄り道していつもは歩かない道を歩いた」など、日常の豊かさや心地よさを基準に町の価値を評価するものです。

当社は、ただ便利さを追求する店舗ではなく、そこに住む人々が「新しい発見を楽しむ」「暮らしに心の余裕を感じる」そんな日常を実現する場所を提供することで、ひとつの指標として、このランキングで現在24位の京都市が3位以内に入ることを目指しています。

地元の中企業だからこそ可能な挑戦を通じて、これからも「京都をおもろくする。」を使命に、個性と魅力あふれるまちづくりに貢献してまいります。

※センシュアス・シティ・ランキング・・・「Sensuous City [官能都市]」(LIFULL HOME'S総研)  
[https://www.homes.co.jp/search/assets/doc/default/edit/souken/PDF2015/sensuous\\_city\\_all.pdf](https://www.homes.co.jp/search/assets/doc/default/edit/souken/PDF2015/sensuous_city_all.pdf)

## ■会社概要

社名 :株式会社 友添商店  
代表者 :代表取締役 友添敏之  
本社所在地 :京都市下京区清水町454-14 朝日河原町ビル2階  
事業内容 :カフェ、デリカテッセン、居酒屋の運営  
ホームページ :<https://tomozoeshoten.com/>  
電話番号 :075-344-8537  
自社運営店舗 :

### <マールカフェ(カフェ)>

京都市下京区西橋詰町762 京栄中央ビル 8階  
Instagram / <https://www.instagram.com/marcafe0213/>

### <マールデリ(デリカテッセン)>

京都府京都市中京区元竹田町633 シンフォニー四条烏丸1階  
公式サイト / <https://mardeli.foodre.jp/>  
Instagram / [https://www.instagram.com/mardeli\\_kyoto/](https://www.instagram.com/mardeli_kyoto/)

### <マールデリ大丸店(デリカテッセン)>

大丸京都店 地下1階 洋惣菜売場  
Instagram / <https://www.instagram.com/mardeli.daimaru/>

### <ここでのめ!(居酒屋)>

京都市中京区下樵木町202-1 東木屋町ビル 4階  
Instagram / <https://www.instagram.com/cocodenome?igsh=bGhjcHJndXBtOGlm>

