

プレスリリース:2025年11月13日

「韓メシ・韓スイーツ 「アンニョン」の日」11/14(金)~1 1/16(日)記念日制定キャンペーン

~ LINEお友だち登録で14%OFFクーポン配布!~



株式会社 焼肉坂井ホールディングス(本社:名古屋市北区、代表取締役社長 髙橋仁志)は毎年11月14日を「韓メシ・韓スイーツ「アンニョン」の日」として一般社団法人 日本記念日協会に申請し、承認をいただきました。記念日は看板メニューである石焼ビビンバから「いい石(いいいし)」の語呂合わせに由来し「11月14日」にいたしました。アンニョンではこの記念日制定キャンペーンとしまして11月14日(金)~16日(日)までLINEお友だち登録いただき、お食事をいただいたお客様に14%OFFクーポン券を配布いたします。皆さまのご来店をスタッフ一同お待ちしております。

キャンペーン実施店舗

・兵庫イオンモール猪名川店 兵庫県川辺郡猪名川町白金2丁目1番 イオンモール猪名川 072-767-6960

・香川イオンモール綾川店 香川県綾歌郡綾川町萱原822-1イオン綾川3F 087-870-8227

・香川イオンモール高松店 香川県高松市香西本町1-1イオンモール高松3F 087-802-5990

- ・香川ゆめタウン丸亀店 香川県丸亀市新田町150ゆめタウン丸亀3F
- ・愛媛イオンモール今治新都市店 愛媛県今治市にぎわい広場1番地1イオンモール今治新都市1F 0898-55-8915
- ・愛媛イオンモール新居浜店 愛媛県新居浜市前田町8-8イオンモール新居浜2F 0897-66-9906
- ・福岡ゆめタウン博多店 福岡県福岡市東区東浜1丁目1-1ゆめタウン博多2F 092-631-7115
- ・北九州リバーウォーク北九州店 福岡県北九州市小倉北区室町1-1-1リバーウォーク北九州4F 093 -967-0880
- ・北九州サンリブシティ小倉店 福岡県北九州市小倉南区上葛原2-14-1サンリブシティ小倉2F 093-9 53-9300
- ・福岡イオンモール大牟田店 福岡県大牟田市岬町3-4 イオンモール大牟田1F ありあけコート内 0944-88-9930
- ・福岡トリアス久山店 福岡県糟屋郡久山町大字山田1111トリアス久山ガーデンキッチン 092-93 1-6606
- ・福岡ゆめタウン行橋店 福岡県行橋市西宮市3丁目8-1 ゆめタウン行橋1F 0930-28-8077
- ・山口イオン防府店 山口県防府市中央町1-3 イオン防府店1F 0835-21-5070



記念日名称: 韓メシ・韓スイーツ 「アンニョン」の 日 記念日日付:11月 14日 正式登録日:2025年11月4日 (火)

0877-35-8090

「アンニョン」は1999年4月福岡県糟屋郡にて1号店をオープンし、以来26年にわたり地域の皆さまにご愛顧いただいてまいりました。この度1号店を「韓メシ・韓スイーツアンニョン」として2025年10月7日にリニューアルオープンいたしました。石焼ビビンバをはじめとする韓国料理に加え、スイーツやサイドメニューも充実させ、より多くのお客様に楽しんでいただける店舗づくりを目指しております。

■ おもなメニュー

※写真はイメージです。



特製石焼ビビンバ



キムチカルビ丼 830円(税込913円) ※一部店舗によりメニュー内容が異なります。



牛カルビ石焼ビビンバ 930円(税込 1.023円)



ヤンニョムチキン 680円 (税込 748円)



牛カルビ丼 780円(税込858円)



チーズハットグ 580円(税込638円)

◎ アンニョン グランドメニュー https://ys-holdings.co.jp/annyon/?page_id=186

石焼ビビンバ専門店「アンニョン」のこだわり

「ビビンバ」は韓国生まれの"混ぜるごはん"。「石焼ビビンバ」 は、熱した天然石の器に入ったごはんの上に野菜・キムチ・卵・牛 肉・海苔などを乗せ、アツアツを混ぜながら食べる料理です。アン ニョンの石焼ビビンバのおいしさの秘密は「厳選された食材」「ア ンニョン秘伝のタレ」「ご飯」の絶妙なバランスと、焼いた石鍋で 出来たおこげの食感と香ばしい香りです。特に「おこげ」「香り」 にこだわり、石鍋の焼き加減には細心の注意を払い、最高の状態で お客様に提供できるよう日々取り組んでおります。そして、焼き肉 専門店で食べるような本格的なアツアツの石焼ビビンバを、フード コートにてお手軽価格で楽しむ事が出来るのもアンニョンの魅力で す。



石焼ビビンバ専門店「アンニョン」の歴史

「アンニョン」は、福岡県粕屋郡にて、1999年4月に1号店をオープンしました。ビビンバは朝鮮料理 ですが、石焼きビビンバは日本が起源と言われてます。日本の大阪府所在の韓国料理店で、1970年ごろ に発案された創作料理で岩から切り出した器を高温で加熱してから材料を混ぜて熱々のまま食べられ、 ごはんのおこげの香ばしさが喜ばれ「石焼ビビンバ」として知られるようになりました。当時の担当者 が、更に石焼ビビンバを日本人に好まれる味に仕上げ、「簡単手軽に」をコンセプトに提供できるシステムを構築し、1号店から25年以上運営し、ショッピングセンターフードコート内に出店しております。

【会社概要】

社名:株式会社焼肉坂井ホールディングス(東証 Standard 2694)

代表:代表取締役社長 髙橋 仁志

本社所在地:愛知県名古屋市北区黒川本通 2-46 URL:https://ys-holdings.co.jp/

設立年: 1959年11月 資本金: 100百万円 従業員数:4,583名(臨時雇用社員含む)

事業内容:外食レストランチェーンの直営による経営とフランチャイズチェーン展開

韓メシ・韓スイーツ 「アンニョン」HP https://ys-holdings.co.jp/annyon/

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000437.000028006.html

焼肉坂井ホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/28006

株式会社焼肉坂井ホールディングス広報担当 井野・赤池

電話:03-5565-2040

FAX: 03-5565-1696

E-mail: pr-secretary@ys-holdings.co.jp