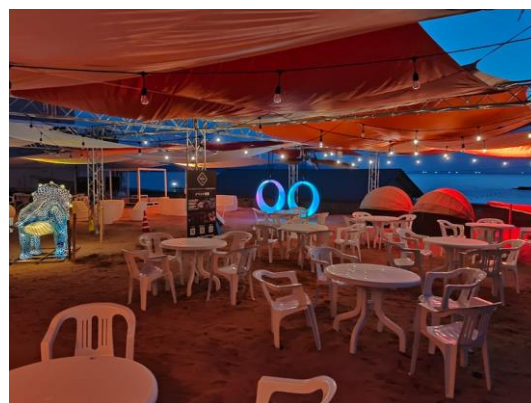


〈地方創生〉京都府京丹後市 “大人も子供も楽しめる次世代型海の家”
8月4日デュラクスダイナソーカフェ オープン
日本夕日百選に選ばれた夕日ヶ浦海岸・恐竜・LED ブランコで特別な空間を

イベントや展示会のプロデュース、グランピング施設プロデュース等をおこなう株式会社ゼンシン（本社：京都府京都市、代表取締役社長：前田雄一）は、京都府京丹後市の夕日ヶ浦温泉「一望館」敷地内に『デュラクスダイナソーカフェ』を2021年8月4日から10月31日までの期間限定でオープンいたします。



■グランピング×恐竜×イベントプロデュースの強みをいかした『デュラクスダイナソーカフェ』

当社はコロナ禍で、数年前から取り組んでいたグランピング事業を地方創生に応用させるという着想を得て、2021年7月に『デュラクスアウトドアリゾート京丹後久美浜 LABO』を開業いたしました。また、自社の施設だけでなく苦境に立たされている地方の旅館・レジャー施設を支援するべく、今ある施設に追加する形で新たな魅力を引き出す地方創生にも取り組んでおります。『魅せ方で価値を変える』という企業理念のもと、これまでの展示会プロデュースのノウハウを活かし、訪れた方々が特別なひとときが味わえる空間づくりと演出にこだわりました。

第一弾は京都府京丹後市で創業53年になる老舗旅館グループ 佳松苑の夕日ヶ浦温泉「一望館」敷地内にカフェをオープンいたしました。夕日ヶ浦海岸は「日本の夕日百選」に選ばれており、絶景の夕日スポットとなっております。海と砂浜と最高の夕日が見えるロケーションにカフェスペースを併設。他では味わうことができない、とっておきの空間づくりにこだわりました。

■恐竜に会える新しい海の家

デュラクスダイナソーカフェの一番の特徴は迫力満点な恐竜が3体いること。LEDで光る恐竜や、動いたり鳴く恐竜など様々なタイプの恐竜が異空間を演出します。

また、フード・ドリンクメニューも充実しており、こだわりのビストロ料理と厳選ワイン・ドリンクなども提供。光るブランコやシーソーなども設置。通常席に加えてラグジュアリーなペアシートや、小さなお子さまとのんびりくつろげるファミリー席もご用意しております。みなさまに幻想的かつ自然の魅力を最大限体験いただける空間となっています。デュラクスダイナソーカフェは今回の「一望館」様を皮切りに、今後全国展開してまいります。

当社の強みであるグランピングプロデュース、恐竜 企画・製作、店舗開発ツール販売事業などのノウハウを最大限に活かした、これまでにない新しい形の施設づくりに注力いたします。
全国の遊休地にアウトドアグランピング施設として有効活用したり、既存の施設に魅力をプラスすることを通して地方創生に取り組んでまいります。

【デラックスダイナソーカフェの特長】

1. リアリティのある恐竜3体がお出迎え

鳴く恐竜・動く恐竜・光る恐竜とバラエティ豊かです。砂浜に恐竜がいる異空間をお楽しみください。



2. お子さまのためのしめるLEDブランコ

お子さま大喜びのLEDブランコも設置しております。
LEDブランコによって、いつもとはひと味ちがう海や夕日は格別です。
(小さなお子さまが利用される際は保護者の方に付き添っていただきますようお願いいたします。)



3. ラグジュアリーなペアシートやのんびりくつろげるファミリー席も完備

まるで街中のカフェにいるような居心地のよいソファ席を完備。
ラグジュアリーなペアシートや小さなお子さまも一緒にのんびりくつろげるファミリー席もご用意しております。
なかなか日常では味わうことのできない、自然に囲まれた優雅なひと時をお楽しみいただけます。

4. 「日本の夕陽百選」に認定された最高の夕日

夕日ヶ浦海岸は「日本の夕陽百選」に選ばれた絶景スポット。
ここでしか見られないフォトジェニックな恐竜×夕日のコラボレーションをお楽しみください。



5. 視覚だけでなく味覚にも思い出を刻むこだわりのメニュー

こだわりのビストロ料理と厳選ワイン・ドリンクも多数ご用意しております。

【施設の詳細】

施設名：夕日ヶ浦温泉「一望館」敷地内 デラックスダイナソーカフェ

場所：〒629-3245 京都府京丹後市網野町浜詰 266

アクセス：京都方面より、車で約2時間30分（京都縦貫道経由）

大阪・神戸方面より、車で約2時間30分

大阪駅・京都駅から、電車で約3時間

営業期間：2021年8月4日～10月31日まで

営業時間：11時～21時（ラストオーダーは20時30分）

連絡先：090-6459-5634

（店舗に電話はなく、担当者の携帯電話になります）

定休日：月曜日（祝日を除く）

主なメニュー：ハワイアンロコモコ（¥1200）、チーズダッカルビ



(¥900) 神戸ポークとオリーブの自家製ソーセージ (¥2300)、京丹後牛唐揚げ (¥900)、本格アイスドリップコーヒー (¥600)、ティーソーダフロート etc (¥700)、丹後のクラフトビール／ハイネケン／ZIMA／スミノフアイス (¥700～)、キッズメニューもございます。

※店内の清掃、消毒の徹底だけでなく、当社製品の非接触体温測定と非接触消毒機能を併せ持つ「スマートチェッカーライト」 (<https://aden-japan.com/medtech/scl/>) を設置。

カフェスペースも十分な距離をとって配置しているので安心して楽しい時間を過ごしていただけます。

【会社概要】

社名 : 株式会社ゼンシン
代表 : 前田雄一
本社 : 京都府京都市南区上鳥羽南花名町 34 番地
ホームページ : <https://zensin-inc.jp/>
TEL : 075-748-6039
設立 : 2001 年 6 月
資本金 : 1000 万円
従業員数 : 30 名
事業内容 : イベントの企画、運営、プロデュース



＜本件に関する問い合わせ先＞

ゼンシン 広報事務局

TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788 E-mail : pr@netamoto.co.jp

担当 : 鶴池 (携帯 : 080-1127-2072)

杉村 (携帯 : 070-1389-0175)