

幻の酒『ホイス』の提供も！  
 ピューターズの新ブランド「もつ焼き 栄司（えいじ）」が  
 東京駅キッチンストリートにオープン

株式会社ピューターズ(本社：東京都渋谷区、代表取締役：松下 義晴)は、2013年4月26日(金)東京駅構内キッチンストリートに、古き良き下町の大衆酒場をコンセプトにした「もつ焼き 栄司（えいじ）」をオープンいたします。

「もつ焼き 栄司」のコンセプトは古き良き下町の大衆酒場です。看板メニューは鮮度にこだわる牛や豚のもつ焼きともつ煮込みです。新ブランド「もつ焼き 栄司」は東京都内に「焼肉チャンピオン」や「立呑屋」、「プレハブ酒場」など22店舗を運営しているピューターズの、これまで培った経験とノウハウを生かし、豊富なメニューを確かなクオリティでお客様に提供することができます。

また、ビジネスマンや観光客など多くの方々に気軽に立ち寄っていただけるよう、ランチタイムは11時から16時までに設定しました。ボリューム満点のメニューをご用意いたします。ドリンクでは元祖ハイボール 幻の酒「ホイス」も提供予定です。お仕事帰りの軽く一杯からお食事のご利用まで、下町ならではの懐かしい味と雰囲気をお楽しみいただけます。



### ■店舗詳細

店　　名：もつ焼き 栄司（もつやき えいじ）

所 在 地：〒100-0005

東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口 1F キッチンストリート内

T E L：03-5220-3003 (4/20 開通予定)

オープン日：2013年4月26日（金）

営業時間：11:00～23:00（ラストオーダー 月～金 22:30、土・日・祝 22:00）（年中無休）

席　　数：48席

坪　　数：20.2坪

U R L：<http://www.tokyo-eiji.com/>

予 算：ランチ 850円 ディナー2,000円

<フード・ドリンクメニュー一例>

串焼き 150円～  
もつ鍋 980円  
ホイス 390円

煮込み 450円  
ランチ 850円～

※掲載のメニューは予告なく変更する場合がございます。

■幻の酒「ホイス」とは

ホイスが誕生したのは、ビール、ウイスキーが庶民にとって高価な飲み物だった昭和30年代。当時もっぱら売られていたのは焼酎でしたが、当時の焼酎は品質も悪い時代でした。そこに誕生したのが「ホイス」です。庶民の憧れだったウイスキーを文字ってホイスキー。略して「ホイス」と名付けられたこのお酒は知る人ぞ知る「元祖ハイボールの素」となりました。下町の飲み屋で広まり、ひそかにブームとなったホイスですが、飲める店が僅かしかなかったため幻の酒と言われるようになったそうです。

【会社概要】

会社名：株式会社ピューターズ

所在地：〒150-0021

東京都渋谷区恵比寿西 1-10-8 SUGIYAMA BLD.4F

設立：1996年7月

資本金：5,800万円

代表者名：松下 義晴

URL：<http://www.pewters.co.jp/>

事業内容：「松栄」、「松玄」、「焼肉チャンピオン」、「MASA'S KITCHEN」、「松下」、「松虎」、「17番」、「18番」、「炉ばた屋」、「米福」、「立春屋」、「プレハブ酒場」、「東京チャンプ」、「肉そば業平」の企画・運営

事業拠点：恵比寿・中目黒・麻布十番・六本木・羽田・押上・芝公園・博多・ハワイ

――<本件に関するお問い合わせ・取材申し込み先>――

株式会社ピューターズ

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-10-8 SUGIYAMA BLD.4F

TEL:03-5784-1766 / FAX:03-5784-1767

担当：高木 e-mail:takagi@pewters.co.jp