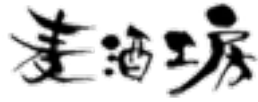


NEWS RELEASE

2017年11月07日 株式会社麦酒企画



新宿の地ビールが誕生！

店内で自家醸造した**”毎日出来立て”のクラフトビール**が味わえる
ブルワーパブの先駆者「ビール工房」が新宿に11/7（火）オープン！
～クラフトミート（手作りの肉料理）＆フレッシュクラフトビール～

株式会社麦酒企画（本社：代表取締役 能村 夏丘、以下「麦酒企画」）は、「街のビール屋さん」をコンセプトに、店内に併設されたブルワリー（醸造所）で自家醸造した”毎日出来立て”のクラフトビールが味わえる日本のパイオニア的存在のブルワーパブ「ビール工房 新宿」を新宿に2017年11月7日（火）にオープンします。

「ビール工房」のこだわり

「ビール工房」（以下、「当店」）は、2010年に高円寺の1号店をオープン皮切りに、2012年阿佐谷、2013年荻窪、2014年中野、2015年西荻窪と中央線沿線に店舗展開を続け、2016年には高田馬場と所沢に出店してきたブルワーパブ（*1）です。アメリカでは1990年代から人気を集め全米各地では今やいたるところにあるブルワーパブ。ビール工房はそのブルワーパブを日本で開拓してきたパイオニア的な存在です。



*1：ブルワリー（醸造所）が併設された酒場のこと。

◆店内で自家醸造したからこそ味わえる鮮度抜群の”毎日出来立て”のクラフトビール



当店は、どの店舗でも店内に併設されたブルワリーで醸造された出来たてのクラフトビールがそのまま味わえるのが特徴です。さらに、毎日ビール職人が醸造した手作りのクラフトビールは、「ビール本来の本来のジューシーな味わいを楽しんでもらいたい」という思いから、一切酵母を濾過せずに提供しています。出来たてならではの注いだ瞬間立ち込める香りさやフレッシュさはもちろん、手作りならではの荒削りで味も香りも個性豊かなビール（*2）を650円（税別）から味わうことができます。

*2：新宿店は11月下旬から自家醸造ビールを提供開始。それまでは、高田馬場店で醸造したビールを店舗直送でお届けします。

◆街のビール屋さんならではの！自家製ビールの"テイクアウト"も可能！

当店は、「街のビール屋さん」をコンセプトに、「その街のビール屋さんが、その街で作ったビールを、その街の人たちが気軽に楽しむ」というく新しいビール文化>をつくることを目指して地域密着型の店舗展開を続けています。そこでたどり着いたのが、自家製ビールの”テイクアウト”（量り売り）というスタイルです。当店では、マイボトルとマイ樽を別売りしているので、出来たての自家製ビールをご自宅で楽しむこともできます。



▲「マイボトル」700円（税別）



▲「パテ・ド・カンパーニュ」780円（税別）

◆【新宿店限定】ビールによく合う！手作りの肉料理（クラフトミート）も味わえる

新宿店のテーマは「CraftBeer&Meat」です。「自家製ソーセージ3種」980円（税別）、「自家製ベーコンステーキ」780円（税別）など自家製にこだわったクラフトミート（手作りの肉料理）と、手作りのクラフトビールの自家製同士だからこそ引き立て合うペアリングを楽しむことができます。

当店は「街のビール屋さん」をコンセプトに地域密着型の店舗展開をしてきましたが、今後は、この新宿店を旗揚店として、「一般流通しない、出来立てこそ美味しいビール」を目指し自家醸造にこだわって、出来たてのクラフトビールの美味しさを伝えていきたいと考えています。

【「ビール工房 新宿」店舗概要】

◆店名：「ビール工房 新宿」

◆住所：〒163-0590 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル B2F

※東京メトロ丸ノ内線「西新宿」駅2番出口から徒歩4分

※都営地下鉄大江戸線「都庁前」駅B2出口から徒歩3分

◆電話番号：03-6258-0885

◆営業時間：月～土曜日 11:30～14:30 (L.O. 14:00)
17:00～22:30 (L.O. 21:30 ドリンクL.O. 22:00)
日曜・祝日 11:00～21:00 (L.O. 20:00 ドリンクL.O. 20:30)

◆定休日：なし（ただし年末年始・盆休み等を除く）

※11月末までは日曜・祝日休み

◆席数：27席

◆URL：<http://beerkobo.web.fc2.com/>



麦酒工房

【本件に関するお問い合わせ】

ビール工房PR事務局 担当：辻本

電話番号：03-6806-3777

Email：pr@liquor-innovation.co.jp