

下町情緒を残す、麻布十番で開催する、超お得な グルメイベント「十番のおばちゃんからハシゴ酒」の 参加店が決定！ 8店舗目は、40年熟成スープの元祖 とんこつ、久留米ラーメンが楽しめる「福ヤ」

十番のおばちゃんからハシゴ酒実行委員会（所在：東京都港区、実行委員長：エクトル・ペレス）は、2019年8月1日～12日までの期間限定で、お得にハシゴ酒と、麻布グルメを堪能できるイベント、『十番のおばちゃんからハシゴ酒』の第3弾を、東京・麻布十番にて開催いたします。

◆イベントページ：<https://十番はしご酒.tokyo>

◆開催期間：2019年8月1日（木）～12日（月）

【本イベントについて】

開催する度に、連日大盛況の、超お得なグルメイベント「十番のおばちゃんからハシゴ酒」の第3弾が開催決定！今回のイベントテーマは、「ビール！！」。麻布十番の、個性豊かで魅力的な飲食店約15店舗を、お得にハシゴできます！

本イベントでは、チケットバンド（リストバンド）を購入すると、チャージ料、お通し代、サービス料等がかからず、本イベントの各参加店を、自由にはしごする事ができる、超お得なグルメイベントです。各店では、お酒1杯、税込390円で吞める他、本イベント限定の、「各店自慢のグルメ+お酒のセット」もご用意！

この度、各店自慢のグルメには、キンキンに冷えたビールと”相性抜群の一品”をご用意して、お待ちしております！「笑いあり！美酒・美食あり！出会いあり♪」令和元年の、最初の夏に、暑さ吹き飛ばすビアフェスで盛り上がりましょう！

【7月4日に参加店8軒目の詳細が決定！】

福ヤ：ラーメンの元祖であり、とんこつの元祖でもある久留米を故郷にもつ同店の代表が、「くるめふるさと大使」に任命されたのをきっかけに、久留米ラーメンの本来の味を皆様に知って欲しい、という思いで作ったお店です！久留米の「大栄ラーメン」から、40年以上熟成されたスープを譲り受け、「呼び戻し」という技法で、継ぎ足し継ぎ足しスープを作っております。40年熟成の、旨みを凝縮させた、久留米本場のラーメンをお楽しみください。

●ビールと相性抜群の自慢の一品：半熟味付玉子ラーメン

●税込390円で飲めるドリンク：ビール、生搾りレモンサワー、ソフトドリンク

【本イベントの醍醐味】

1、お酒1杯、税込390円で呑めます！

※各店2杯目からは、通常価格になります。

2、「各店自慢のグルメ + お酒のセット」が、税込1000円で堪能できます！

※本セット以外の通常メニューもご注文できます。

3、「呑み友」と交流しよう！

：友人同士、カップル、夫婦で参加も楽しいイベント♪ その上、新しい呑み友も作れるかもしれない♪
みんなで、「美酒」と「麻布グルメ」を堪能できる、お得な期間を楽しもう！

【十番のおばちゃんについて】

本イベントの受付であり、参加店舗である「十番のおばちゃん」。これまで、人と人との様々な良縁が誕生し、麻布十番のパワースポットの存在の同店は、ハシゴ酒の最初に立ち寄る場所です。「十番のおばちゃん」で受付を済ませ、とりあえず1杯乾杯しちゃいましょう♪期間限定の本イベントでは、どんな出会いが待っているでしょうか♪

【参加方法】

チケットバンドを購入し、本イベントの各参加店を巡ろう！前売チケットバンドは、WEB限定販売で、公式サイトよりお買い求め頂けます。前売りを購入された方は、本イベントの受付にて、購入画面をご提示ください。当日販売するチケットバンドは、本イベントの受付である「十番のおばちゃん」でお買い求め頂けます。なお、混雑を避けるため、本イベントにご参加いただけるのは、**3000名様限定**となりますので、定数に達し次第、販売終了となります。※確実にご参加されたい方は、前売チケットバンドをお買い求め下さい！

《イベント概要》

イベント名：十番のおばちゃんからハシゴ酒「夏だ！ビアフェス！はしご酒！」

開催期間：2019年8月1日（木）～12日（月）

開催時間：各参加店の営業時間に準ずる（※詳細は公式サイトをご確認下さい。）

開催場所：麻布十番

受付場所：十番のおばちゃん

受付時間：平日 17時～20時 / 土日祝日 15時～20時

参加費：税込500円（チケットバンド代：3000本限定）

公式サイト：<https://tenbanhashigojyousei.tokyo>

主催：十番のおばちゃんからハシゴ酒実行委員会

協力：十番のおばちゃん
日西架け橋協会

後援：港区

企画・運営：Posidonia Japan LLC

【本件に関するお問合せ先】

十番のおばちゃんからハシゴ酒実行委員会

担当者：津谷（ツヤ）

TEL：050-5216-3447

FAX：03-6800-3969

メール：JubanHashigozake@gmail.com