



庄やグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

## 業界にさらなる激震!! 獺祭二割三分飲み倒れ 「プレミアム日本酒時間無制限飲み放題2,800円」が 東京酒BAL塩梅 中目黒店、四谷三丁目店でも開始!!

「庄や」など全国で750店舗の飲食店を展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)が展開する「東京酒BAL 塩梅(あんばい)」では、神楽坂店で予約が殺到し話題となっている「プレミアム日本酒50種以上を時間無制限で飲み放題とし、破格の2,800円でご提供するプラン」を2016年5月1日より中目黒店で、6月1日より四谷三丁目店で開始します。神楽坂店同様、期間限定イベントではなくレギュラープランとして開始し、「獺祭 磨き二割三分」を含む獺祭各種や「新政ラビ



ス」、「醸し人九平次」、「梵ゴールド」など人気地酒50種のラインアップに加えて、「全国蔵元めぐり」と題し毎月いくつかの蔵元を特定し、その蔵元の地酒を追加で取りそろえます。さらに、蔵元が酒に合わせ推薦する“期間限定のマリアージュ料理”5品も特別販売します。なお、中目黒店および四谷三丁目店の予約は5月1日(日)から受付開始します。

### 酒蔵が丹精込めて造った日本酒の奥深さを、もっと、もっと伝えます!

「東京酒BAL 塩梅 神楽坂店」において、酒蔵が丹精込めて造った日本酒の奥深さをもっと多くのお客様に伝えるために期間限定イベントとして開催していた「希少地酒の時間無制限飲み放題2,800円」。プレミアムな酒のラインアップと2,800円という破格な料金設定が大きな話題となりました。さらに、4月には日本酒ファンの声に応え、意を決しそのプレミアムな飲み放題プランを神楽坂店で“レギュラー化”をしました。しかも、レギュラー化と同時に「全国蔵元めぐり」と題して月替わりでいくつかの蔵元・地域を特定しその蔵元の地酒を追加。さらに、蔵元が自社のお酒に合うと推薦する自慢の料理を特別マリアージュ限定メニューとして販売。4月にご利用のお客様からは「料理と日本酒のマリアージュが楽しめ、プレミアム感がさらに増した」とご好評をいただくと同時に、「名だたる酒蔵がこだわり抜いて醸す日本酒をもっと広めてほしい」とリクエストを強くいただきました。

そのリクエストに応え、5月1日からは「中目黒店」で、6月1日からは「四谷三丁目店」で、同プランと月替わり「全国蔵元めぐり」、限定マリアージュ料理の販売を開始します。開始に伴い、これまでのラインアップに加え「鳳凰美田」(栃木)や、「黒龍 特撰吟醸」(福井)、「蓬萊泉」(愛知)などをリストに加え、よりプレミアムで価値ある飲み放題プランになります。

## ■ あ的高级日本酒も飲み放題「希少地酒の時間無制限飲み放題2,800円」とは

本プランは、日本酒愛好家や日本酒女子にもご満足いただけるように、日本各地の蔵元がこだわり抜いて造るプレミアムな地酒だけを厳選し常時50種類以上取り揃えています。さらに、日本酒ビギナーの方にも気軽に様々なお酒をお試しいただけるように、2,800円というリーズナブルな料金を設定(お通し代400円税別が必要となります)。しかも、地酒を一番おいしい状態でゆっくりと楽しんでいただけるように、時間は無制限としています。また、日本酒飲み放題の店でありながらもフルサービスでゆったりと座って日本酒とこだわりの料理を愉しむことができるのも大きな特徴です。

### 【気になる!プレミアム地酒飲み放題の人気ベスト10】

- 1位「獺祭 磨き二割三分」(山口)
- 2位「獺祭 スパークリング」(山口)
- 3位「獺祭 磨き三割九分」(山口)
- 4位「梵 GOLD 無濾過純米大吟醸」(福井)、5位「新政 ラピス」「新政 エクリュ」(秋田)、6位「陸奥八仙 赤ラベル」(青森)、7位「醸し人九平次」(愛知)、8位「くどき上手 ばくれん」(山形)、9位「国権 俺の出番」(福島)、10位「初孫 魔斬」(山形)



## ■ レアな酒にもお目にかかれる!1年で各地の蔵元をめぐる「全国蔵元めぐり」とは

プレミアム日本酒50種の飲み放題ラインアップに加え、「全国蔵元めぐり」と題し毎月いくつかの蔵元を特定。その蔵元の地酒を月替わりで追加し1年間で各地の蔵元をめぐる。さらに、毎月その蔵元が自社の酒に合うとお薦めする料理メニュー5品を期間限定でご用意。それぞれの酒と料理のマリアージュを楽しむことで、日本酒の魅力と奥深さをさらに感じることができます。4月は、山口県と広島県の蔵元から「獺祭」の旭酒造(山口)、「貴」の永山本家酒造場(山口)、「酔心」の酔心山根本店(広島)などをピックアップしました。5月は、東京・埼玉・茨城の蔵元をめぐる。

### 【中目黒店で実施する5月の「蔵元めぐり」と期間限定マリアージュ料理】



5月は、東京都・埼玉県・茨城県の蔵元から「澤乃井」の小澤酒造(東京)、「神亀」の神亀酒造(埼玉)、「秩父錦」の矢尾本店(埼玉)、「来福」の来福酒造(茨城)などをピックアップ。なお、6月は四国の蔵元めぐりを予定しています。

#### <5月の蔵元お薦めマリアージュ限定メニュー>

- 「梅クリーミーチーズ」(税別580円)
- 「宇和島鯛の澤乃井煎り酒浸し」(税別900円)
- 「くじ板わさ 澤乃井わさび漬け添え」(税別800円)
- 「雑煮」(税別550円)
- 「鯖の千鳥酢 卵の花和え」(税別780円)

■「澤乃井 大吟醸古酒(東京)澤乃井酒造」には、「梅クリーミーチーズ」をマリアージュ  
独特の香りと味わいは、日本酒マニアにはたまらないレア酒。ぬる爛で熟成香とまろやかさが引き立ちます。マリアージュする料理は、「梅クリーミーチーズ」。古酒の醸す熟成香とマスカルポーネ・クリームチーズのハーモニーが楽しめます。

■「澤乃井 純米吟醸『蒼天』(東京)澤乃井酒造」には、「宇和島鯛の澤乃井煎り酒浸し」をマリアージュ

淡麗な純米吟醸で、しっかりとした品良い甘い香りの吟醸香となめらかですっきりした味わい。マリアージュする料理は、「宇和島鯛の澤乃井煎り酒浸し」。「蒼天」は自身の刺身と相性抜群なのに加え、澤乃井本辛口で造った煎り酒で最高のマリアージュを体験できます。

■「澤乃井 純米本地酒(東京)澤乃井酒造」には、「くじ板わさ 澤乃井わさび漬け添え」を  
マリアージュ

ふくよかな甘味と優しい酸味が特徴。爛をすることでより深みが広がる純米酒。マリアージュする料理は、「くじ板わさ 澤乃井わさび漬け添え」。高級魚「くじ」で作った板わさと澤乃井の大吟醸粕で漬けたわさび漬けを合わせれば、口の中で澤乃井の世界が広がります。



■「来福 純米吟造り(茨城)来福酒造」には、「雑煮」をマリアージュ

米の持つ旨味を十分に引き出した控えめな香りがさらに旨味を感じさせます。マリアージュする料理は、シンプルで素朴な「雑煮」。雑煮のそれぞれの素朴な具材が米の旨味を引き出した酒とベストマッチ。口の中に至福の旨味が広がります。



■「秩父錦 特別純米(埼玉)矢尾本店」には、「鯖の千鳥酢 卵の花和え」をマリアージュ

山田錦をきめ細やかに磨き上げたこだわりの純米酒。コクがありながらも優しい口当たりでまろやかな味わい。マリアージュする料理は、「鯖の千鳥酢 卵の花和え」。厳選された米から技を駆使して醸造された米酢のまろやかな味と香りは、鯖の持ち味を引き立て、酒との相性はまさに最強。



【東京酒BAL 塩梅(あんばい)とは】

「東京酒BAL 塩梅(あんばい)」は、蔵を想わせる和の空間で、ちょっとお洒落に、会話を楽しみながらゆつくりと、素材を活かした小料理と地酒をマリアージュして味わえる、日本酒の良さを楽しむ“隠れ家的な大人の日本酒BAL”です。

<5月開始の「中目黒店」 店舗概要>

5月1日より予約受付開始!

- ◆店名:東京酒BAL 塩梅 中目黒店
- ◆住所:東京都目黒区上目黒3-1-14 メイツ中目黒1階
- ◆アクセス:東急東横線中目黒駅より徒歩4分
- ◆TEL:03-3715-9493(予約受付)
- ◆営業時間:ランチ11:30~14:00/ディナー17:00~23:30
- ◆定休日:年中無休
- ◆総席数:53席

<6月開始の「四谷三丁目店」 店舗概要>

6月開始で、5月1日より予約受付開始!

- ◆店名:東京酒BAL 塩梅 四谷三丁目店
- ◆住所:東京都新宿区左門町6
- ◆アクセス:東京メトロ丸ノ内線四谷三丁目駅より徒歩3分
- ◆TEL:03-3350-6071(予約受付)
- ◆営業時間:ランチ11:30~14:00/ディナー17:00~23:30
- ◆定休日:日曜日
- ◆総席数:52席(個室4室あり)



\*本リリースに関するお問い合わせ先\*

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則  
TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2274  
e-mail : kameda@daisy.co.jp  
http://www.daisy.co.jp/