



北海道札幌市に絶品台湾シビレ料理と麴を使ったクラフトビールを提供する 飲食店「NUMB&HAZY」が7月20日(土)からオープン。

一 群馬県桐生市発のコンセプトショップ「パーヴェイヤーズ」を運営する株式会社Perkの新業態 一



旅をテーマにしたコンセプトショップ「パーヴェイヤーズ」や「利平茶屋キャンプ場」などを手掛ける(株式会社Perk:代表取締役 小林宏明)が北海道札幌市に新業態の飲食店「NUMB&HAZY(ナム&ヘイジー)」をオープンします。「NUMB&HAZY」は、シビレとホップホワードビールからネーミング。インバウンドの需要が高まる札幌エリアに満を持して新たに展開する今店舗のフード&ドリンクは、台湾シビレ料理とクラフトビールにフォーカスしたバリエーションを揃えました。

台湾シビレは、麻婆豆腐、拌麵3種類、水餃子、魯肉飯、杏仁豆腐のメニューをラインナップし、全てオーガニック、無添加となります。麻婆豆腐は完全オリジナルのレシピで調理し、新鮮な花椒と青花椒をミックスしたことで、爽やかな香りと口当たりの良い痺れを堪能できます。さらに、拌麵、蓮根水餃子、魯肉飯は台湾料理をインスパイヤ。3種類の拌麵のひとつである芝麻花椒麵はオリジナルの花椒オイルを加え、芝麻(胡麻)のコクに花椒の痺れが混じり合ったクセになる味わいが特長です。そして、これらの料理のお供には、群馬県桐生市にブルワリーを構える麴を使ったビールが魅力の「ファークライ ブルーイング」のクラフトビールと一緒に舌鼓をうっていただきます。(どのメニューもテイクアウト対応です。)

料理メニューは、熊本県に拠点を置く台湾料理の名店「SUMI(スミ)」と、「ALEX飯店」としてオリジナルの調味料、飲料、食品などのプロジェクトを手掛けるアレキサンダーリーチャンが監修を担当しました。

「NUMB&HAZY」では今後、飲食にとどまらずイベントスペースとして活用予定。札幌の新たなセンシビリティースポットを目指していきます。まずは、ミニマルなデザインに溶けた饅細工のような繊細な表情を持たせたガラス作品を手掛ける小牧広平(こまきこうへい)氏の個展を9/28(土)~10/6(日)で開催予定です。

つきましては、ぜひ貴メディアにご紹介を賜りたくお願い申し上げます。詳細は次ページにてご確認ください。

Official Press Kit (click here)

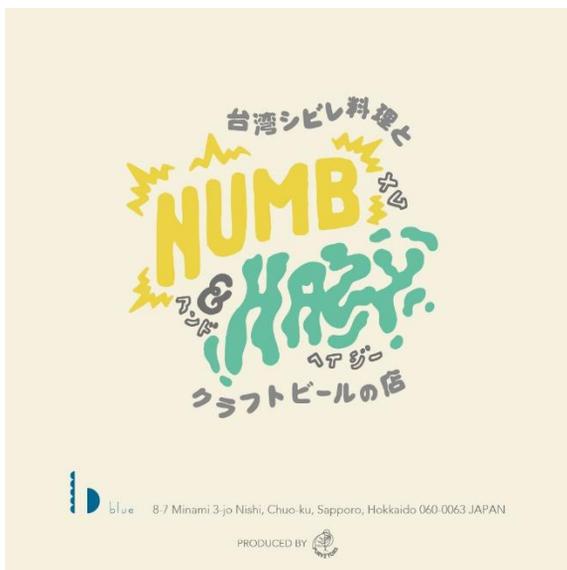
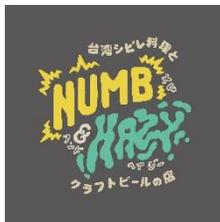
<https://36.gigafire.nu/0917-ce6ee5d39bbcf075dc93fd7793b090b8f>

〈掲載クレジット〉

ナム&ヘイジー https://www.instagram.com/numb_hazy
〒060-0063 北海道札幌市中央区南3条西8丁目7 blue

〈本件および商品リリースに関するお問合せ先〉

FIRST
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-36-26 ヴィラ内川 301号室
阿部 省吾 T. 090-2415-9810 E. abe@ngrm-pr.com



■ SHOP INFORMATION

OPEN : 2024/7/20 (土)~

PLACE : NUMB&HAZY

北海道札幌市中央区南3条西8丁目7 blue

TIME : ランチ 11:30~15:00 (14:30 ラストオーダー) / ディナー 18:00~21:00 (20:30 ラストオーダー)

URL : https://www.instagram.com/numb_hazy

▼NUMB&HAZY MENU

■名物!!麻婆豆腐

■拌麵 (パンメン / 汁なし和え麵) 3種

■葱油麵 / (ツォンヨウ) 香ばしい自家製葱油と醤油ダレ。

■芝麻花椒麵 / (ジーマーホアジャオ) 花椒が効いた芝麻(=胡麻)ソース。痺れ+マイルド。

■紅油麵 / (ホンヨウ) 紅油(=辣油)たっぷりの辛い麵。

■蓮根水餃子

■魯肉飯

■名物!!杏仁豆腐

▼SUPERVISION

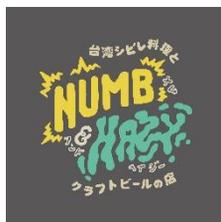
・SUMI(スミ)

熊本県でカフェのマネージャーなどを経験したオーナーシェフ・坪井美紀氏が地元菊池市に2020年にオープン。台湾の食文化に魅了された経験から台湾料理店をスタート。菊池市の食材を使ったこだわりやリピート率高め、の絶品料理により熊本県内から県外まで幅広いお客様が来店している人気店です。

・アレキサンダーリーチャン

プロスケイターとして活躍した後、ストリートを軸にしたアパレルブランドを創設。さらに、「ALEX飯店」として食をテーマにした調味料、飲料、食品のプロジェクトやヴィーガンフードも展開しています。





NUMB&HAZY MENU LINEUP



▶名物!! 麻婆豆腐 ¥1,200



▶拌麺各種 ¥800
※大盛りプラス ¥200



▶蓮根水餃子 4個 ¥650 /
8個 ¥1,100



▶魯肉飯 ¥1,000



▶名物!! 杏仁豆腐 ¥500



▶クラフトビール IPA ¥750~¥900



▼セットメニュー

- 麻婆豆腐と小さめの拌麺のセット ¥1,800
- 麻婆豆腐と魯肉飯のハーフandハーフ ¥2,000
- 魯肉飯と小さめの拌麺のセット ¥1,600

■ EVENT INFORMATION

COMAKI GLASS by 小牧広平 個展

DATE : 9/28(土)~10/6(日)開催予定

小牧広平 / こまき こうへい

東京都生まれ。2005年に広島県glass huttleにて日本のスタジオガラスの第一人者・松木倭帆氏に師事。2011年にガラス作家として独立。現在は甲州市塩山でCOMAKI GLASSを運営。各地で個展・グループ展多数開催。

Instagram : <https://www.instagram.com/komakikohei.pecori>

▼ドリンクメニュー (クラフトビール以外)

- クラフトジン(YOHAKHU) ¥1,000
 - ジントニック・ジンソーダ・ジンソニック
- YOHAKHU(ヨハク)は、長野県の壮大な山の恵みと八ヶ岳水系の仕込み水を使用し、創業130年の芙蓉酒造が持つ醸造・蒸留技術を駆使したクラフトジン。

- 香香烏龍 ¥600

台湾の高山烏龍茶。白ブドウや花のような爽やかな香り。

- コーヒー ¥600

流通量の限られたスペシャルティコーヒーを使い、フルーティな甘味と飲みやすさが特徴の当店オリジナルブレンドを使用。

- 自家製クラフトコーラ ¥500

シナモン香る、甘くやさしい奥行きのある味わい。



About Perk inc. / FARCRY BREWING / Purveyors

株式会社Perk(代表取締役 小林 宏明)は、2017年3月に赤城山裾野を見渡せる群馬県・桐生市、アウトドアフィールドからほど近い立地に旅にまつわるコンセプトショップ「Purveyors(パーヴェイヤーズ)」をオープンしました。“調達人”“御用達”を意味する店舗名「Purveyors」には、僕たちが調達人として旅をしながらセレクトした商品がお客様の御用達になってくれたらという思いが込められています。元々鉄工所だった三階建ての開放感のある吹き抜けの店内には国内外のテントを立てた状態で展示しており、ガレージブランドやヴィンテージ、アパレル、そして旅を通じて出会った作家の作品など、アウトドアのみにカテゴライズされない「Purveyors」独自のフィルターを通して国内ブランドのセレクトや海外ブランドのディストリビューション事業も展開。1Fには「FARCRY BREWING(ファークライブルーイング)」を併設しビールの醸造も行なっています。店舗運営以外にも、中部地域最大のフェス「森、道、市場」などのステージ制作や出店エリアのディレクションのほか、2020年にリリースされた長野の「芙蓉酒造」が持つ醸造技術により日本伝統の「粕取焼酎」と穀類スピリッツ、果実スピリッツのブレンドから作り出されたクラフトジン「YOHAKHU(ヨハク)」のブランディングからアートワークまで、活動の幅を多岐に渡り広げています。