



くらしとまちに
新しいストーリーを

〈NEWS LETTER〉

2026年7月30日

株式会社ジェイアール東日本都市開発

ビールを、もっと美味しく、もっと楽しく。

8月7日（金）麒麟シティの新業態が日比谷OKUROJIにオープン！

2026年8月7日（金）日比谷OKUROJIでは、麒麟シティ株式会社による新業態店舗「ソソギタテ 日比谷OKUROJI店」がオープンいたします。

「ソソギタテ」は、1983年の創業以来麒麟シティが培ってきたビール提供技術や商品開発力を活かし、「ビールを、もっと美味しく、もっと楽しく。」をコンセプトに誕生した新ブランドです。ビールの“注ぎたて”の一瞬に価値を見出し、一杯ごとの個性や味わいの違いを楽しめる新たなビア体験を提供します。

「ビールを、もっと美味しく、もっと楽しく。」という新提案

「ソソギタテ」では、ビールそのもののだけでなく、“器”や“注ぎ方”による味わいの変化に着目しました。日本酒の世界で培われた「器による味わいの違い」の発想をビールに応用し、同じ麒麟一番搾りでも異なる個性を楽しめる提案を行います。提供する主なスタイルは「Totonoi（トトノイ）」「Ajiwai（アジワイ）」「Soukai（ソウカイ）」の3種類。それぞれ異なるグラスや注ぎ方により、個性豊かな味わいを楽しめます。



Totonoi トトノイ

注ぎたての状態を丁寧に整えた一杯、まずはこれで整う。唇に触れるなめらかな泡と、バランスの取れた味わいで、自然と身体に馴染んでいきます。



Ajiwai アジワイ

注ぎの仕上げで高い位置からビールを落とすことで、適度に炭酸を調整。バランス型の一杯は程よいコクとまろやかさが広がり、飲むほどに奥行きを感じられます。



Soukai ソウカイ

きりっと冷えた生ビールをのどで楽しむ、爽快で軽やかな飲み口。きめ細かな泡が心地よく、最初一杯や気分を切り替えたい時にもぴったりです。

ビールと燻製小皿の新しいペアリング体験

フードコンセプトは「良いものを、少しずつ。」燻製を中心とした小皿料理を多数取り揃え、ビールとの自由なペアリングを楽しめるスタイルを採用しています。



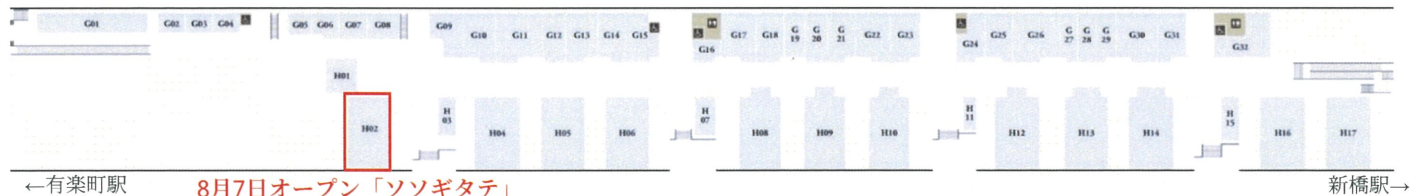
冷燻3種盛り合わせ



イブシタテ！
ローストビーフ

- オープン日：2026年8月7日（金）
- 営業時間：月～土 11:30～23:00 L.O.閉店の30分前
日・祝 12:00～22:00 L.O.閉店の30分前
- 場所：日比谷OKUROJI H02区画

【日比谷OKUROJI 店舗配置図】



日比谷OKUROJI基本情報

- 【住所】東京都千代田区内幸町一丁目7番1号
- 【公式HP】<https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>
- 【公式instagram】@hibiya_okuroji_official
- 【アクセス】地下鉄「日比谷駅」「銀座駅」「内幸町駅」「有楽町駅」「新橋駅」徒歩6分
JR「有楽町駅」「新橋駅」徒歩6分



【お問合せ】株式会社ジェイアール東日本都市開発 開発事業本部

阿久澤：j-akuzawa@jrtk.co.jp 菊地：masato-kikuchi@jrtk.co.jp 大久保：s-okubo@jrtk.co.jp（電話：03-5334-1097）