

毎日違った種類が並ぶ国産クラフトビール専門店
JAPANESE CRAFT BEER “BARLEY WHEAT”
～8月10日（水）名古屋市中区栄にグランドオープン～

この度、愛知・三重・岐阜の東海3県に「芋んちゅ」をはじめとした飲食店17店舗を運営するローカル・プロデュース株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：東條亮、以下当社）は、2016年8月10日(水)に国産クラフトビール専門店「BARLEY WHEAT」を愛知県名古屋市栄にオープンしました。



■ビールをとことん堪能できる国産クラフトビール専門店

国内のブリュワリーから厳選した、国産クラフトビールを常時15種類取り揃える「BARLEY WHEAT(バーレイウィート)」が名古屋・栄にオープンしました。国産のみにこだわったクラフトビールは、1樽なくなるごとに新しい樽と入れ替えていくため、毎日違う種類のビールが並びお客様に「その日しか飲めないビール」との出会いを提供します。ビールがすすむこだわりのフードメニューと共に、クラフトビールを最大限にお楽しみいただくことができます。

■クラフトビール専門店ならではのこだわり

当店では、ビールの提供温度も季節によって変えるなど徹底した温度管理を行っています。また、ビールそれぞれの香りや味わいの変化を味わえるよう、グラスを通常よりも高い温度で提供するなどビールだけでなくグラスの状態にもこだわっています。3種飲み比べ用グラスで様々な種類のクラフトビールをお試しいただくことも出来ます。



～クラフトビールメニュー～

グラスはパイント・レギュラー・スモールとお好みのクラフトビールをお好みの容量でお楽しみいただけます。

取り扱いクラフトビールの主なスタイル

- | | |
|----------------------|----------|
| ▼ピルスナー | ▼スタウト |
| ▼ペールエール | ▼ポーター |
| ▼IPA (インディアン・ペールエール) | ▼ランビック |
| ▼アンバーエール | ▼フルーツビール |
| ▼ヴァイツェン (ホワイトエール) | ▼セゾン |

パイント



パイント:1000円
(480ml)

レギュラー



レギュラー:750円
(360ml)

スモール



スモール:500円
(240ml)

【OPENING EVENT】

8/10～17までの7日間、クラフトビール全種のレギュラーサイズを50%OFFでご提供します。

～ビールがすすむフードメニュー～

当店では、ビールと相性抜群のフードメニューをご用意しています。迫力満点の名物メニュー「トマホークステーキ」や豚軟骨のスタウト煮込みなどの肉料理をはじめ、薪で焼く本格石窯ピッツァ、ダッチオープン料理など店名のBARLEY (=大麦) WHEAT (=小麦) に併せ“麦”にスポットを当てたメニューを取り揃えています。



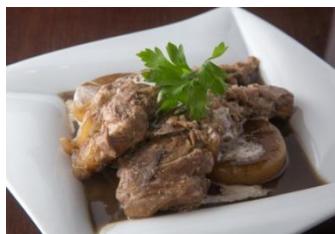
トマホークステーキ

ネイティブアメリカンの斧「トマホーク」を連想させる見た目の豪快さもインパクト大のアンガス牛骨付きリブロース。



薪で焼く本格石窯ピッツァ

店内の窯で薪を使い遠赤外線ด้วยความร้อนสูงทำให้เนื้อนุ่มและรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น เพราะไฟจากด้านบนทำให้เนื้อสุกและกรอบมากขึ้น



豚軟骨のスタウト煮込み

豚軟骨を黒ビールでじっくり煮込むことで、程良い歯応えと深い味わいをお楽しみいただけます。



蒸し鶏のパクチーサラダ

女性にも人気のパクチーをお客様が「ストップ」というまで乗せて提供するパクチースト必見のメニュー。

【店舗概要】

- 店舗名 : JAPANESE CRAFT BEER BARLEY WHEAT
開業日 : 2016年8月10日 (水)
住所 : 〒460-0008
名古屋市中央区栄3-25-19 グロースフードビル1F
アクセス : 地下鉄名城線 矢場駅 徒歩5分
地下鉄東山線 栄駅 徒歩12分
TEL : 052-249-8885
席数 : 着席時 60席 / カウンターあり/個室あり (12名用)
営業時間 : 土・日・祝 11:00～23:00 (L.O.23:00/ドリンクL.O.23:00)
月～金 16:00～23:30 (L.O.23:00/ドリンクL.O.23:00)
※ 8/19までは土日祝の営業時間も16:00オープンとなります



【会社概要】

- 会社名 : ローカル・プロデュース株式会社
所在地 : 〒460-0012 愛知県名古屋市中区千代田2丁目7-1遠藤ビル4F
代表者 : 代表取締役社長 東條 亮
創業 : 2001年
事業内容 : 飲食店営業、FCコンサルタント業務
URL : <http://www.localproduce.jp/index.html>
MAIL : info@localproduce.jp