

酔女、酔男が集う泥酔スポットで千鳥足に!?

1ヶ月のテストマーケティングを経て「大衆酒場 千西足」が新宿に12月13日オープン
日本最大級！200種類のワンカップを取り揃え、千西足発祥の飲み方を提案！

飲食店の経営/企画デザインなどを展開する株式会社FOOD ARCHITECT LAB（本社：東京都港区高輪）は、日本最大級のワンカップ200種を揃えた大衆居酒屋「千西足」を新宿に《2018年12月13日（木）》にオープン致します。同社では、今までに焼鳥「スエヒロガリ(中目黒)」 牡蠣入レ時、味噌汁バー「1CHIDO」 ワイン酒場(商標)など話題となるお店を展開してまいりました。この度、新しく大衆酒場を同社なりに表現した「千西足」を是非お試しくださいたくリリースの運びとなりました。



【千西足店舗詳細】

〈グランドオープン〉

2018年12月13日（木）

〈所在地〉

東京都新宿区新宿 3-20-6
FSビル8F 新宿駅徒歩5分

TEL : 03-6384-1881

〈営業時間〉

14時～23時45分 / 定休日無し

〈面積〉 席数70席 / 面積30坪

〈客単価〉 2500円～3500円

【千西足の提案！ 200種のカップ酒を通して3つの訴求！】

《おちょこ女子から酔女も注目のカップ酒 日本最大級200種の品揃え！》

カップ酒はおじさんの飲みもの。なんて考えは昔のはなし。「カップ酒」がトレンド入りする日も近いかも！
デザインで選ぶもよし！味で選ぶもよし！今日の気分はどのカップ酒!? SAKE女子会の新たな聖地「千西足」

《はじまりはカップ酒!? 日本酒女子✕日本酒男子の新た出会いスポットに!》

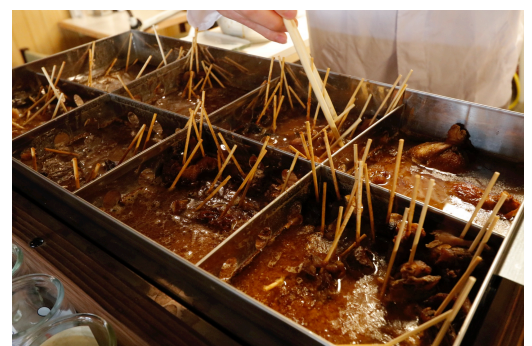
色んな種類の日本酒が飲んでみたいけど... とんりのが飲んでいるカップ酒が気になる...
カップ酒がカップル酒に!? 千西足では、「はじまりは1本のカップ酒。」なんて出会いが待ってるかも！

《大衆酒場がインスタ映えスポット?》

思わず写真を撮りたくなるような可愛いカップ酒がショーケースにはたくさん並んでいます！
ショーケースの前で、カップ酒を片手に「#カップ酒」

大衆酒場「千西足」誕生の背景

弊社では60歳以上のスタッフが現役で活躍しています。新たな雇用創出の場ということはもちろんのことですが、年長者との会話の中でカップ酒の製造が実際に減ってきたということ。確かに最近ではコンビニなどであまり見かけることがありません。そこで、日本酒を詰めてから旬な消費期限が短く、取り扱いが難しいカップ酒をどうしたら上手く扱えるかを検証し、取り掛かるなら日本最大級に取り扱える規模でやりたいと、飲み方の提案を踏まえてここに誕生いたしました。



『千酉足』メニュー一覧

- 【350円】 自家製山形だしの冷奴 赤の浅漬け 赤青トマト 涙(荖わさび) 坦々もやし にしんの親子煮 肉じゃが ハムカツ 生セロリ味噌 など
- 【500円】 出汁巻き 紫ポテトサラダ 塩筋子と大根 たらチャンジャーパクチー あん肝 本ししゃも イチボのなめろう ワカサギのフリット 鴨豆富 など
- 【600円】 ダチョウのユッケ 黒の唐揚げ 牡蠣フライ 白子ボン酢 低温調理レバー まぐろ刺し身 フォアグラコロケ コハダの壺漬け など
- 【950円】 ダチョウのレバー ミックス焼き鳥 刺身盛り 豚脳みそフリット など
- 【800円】 魚肝刺し バクダン まんぼうホルモン炒め など

【名物メニュー】

名物白煮込み(オスメ5本盛+煮込み豆腐つき) ¥950
 ハツ、鉄砲(各¥160) カツ(¥120) ホルモン、ハチノス(各¥200)
 レバー、タン(各¥250) シマチョウ(¥300)
 フワ、ノドナンコツ、マルチョウ、コブクロ(各¥150)

【数量限定メニュー】

豚の脳みそ煮込み(¥880)
 <赤の煮込み>
 タン(¥270) シマチョウ(¥320) ハチノス(各¥220)
 うずら卵(3カン ¥200)
 <煮込み屋のメ飯>
 白煮込みのぶっかけご飯(¥400) 赤煮込みのお茶碗オムライス(¥500)



圧巻のワンカップ酒 200種以上



グラスに浮いたショットグラスヘチャミスルを落とす「千酉足」独自のスタイル
 名物ドリンク『チャミスル』(商標出願中)



名物 白煮込み ¥950



魚レバ刺し ¥800



イチボのなめろう ¥500



瓶ビール ¥590



黒の唐揚げ ¥600



名物 ポテトサラダ ¥500



カップ酒 ¥600~



旨塩トマトソース ¥590

株式会社 FOOD ARCHITECT LAB 会社概要

会社名：株式会社 FOOD ARCHITECT LAB
 所在地：東京都港区高輪4-23-5-品川ステーションビル4F
 資本金：4500万円
 設立日：2014年4月

事業内容：飲食店の経営及び運営、飲食店の経営コンサルティング及び出店支援 など
 URL：<https://food-architect-lab.com/>

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社 FOOD ARCHITECT LAB 広報窓口 担当：今藤 (いまふじ)
 TEL：03-6721-5161 FAX：03-6721-5164 / E-mail：info@food-architect-lab.com

レパシヨンのご案内

2018年 12/4(火) 5(水) 11(火) 12(水) 開催 15:00~21:00

※当日は混雑が予想されます。予めご了承ください。 ※フリーフード、フリードリンクをご提供させていただきます。
 ※予約制となっておりますので、ご参加をご希望の方は下記の必要項目をご記入の上、FAXまたは、E-mailにてご連絡下さ
 りますようお願いいたします。*定員になり次第、締め切らせていただきますので、お早目のご予約をお願いいたします。

御社名 _____

媒体名 _____

代表者名 _____

参加人数 _____

来店予定時刻 _____

連絡先 _____

※この記事に関するお問
 い合わせ・取材の申込は、
 弊社問合せ窓口までお願
 いいたします。