

# この秋、注目！ドイツビールの祭典「オクトーバーフェスト」をミレニアルスタイルで！『シュマッツ・アークヒルズ店』9月14日（金）GRAND OPEN

ここでしか飲めないオリジナルクラフトビール 燃え盛る「ファイヤーチキン」で乾杯

国内醸造のフレッシュなクラフトドイツビールとミレニアルスタイルのドイツ料理を提供するカジュアルビアダイニング「シュマッツ（SCHMATZ）」を運営するカイザーキッチン株式会社（本社：東京都港区、共同代表：クリストファー・アックス、マーク・リュッテン）は、9月14日（金）に『シュマッツ・ビア・ダイニングアークヒルズ店』（以下「シュマッツ・アークヒルズ店」）をオープンいたします。その記念として、ビール祭り「オクトーバーフェスト（OKTOBERFEST）」を、本場ドイツ・ミュンヘンに1週間先駆けて開催いたします。



シュマッツ・アークヒルズ店は、「東京に根ざす、みんなの家」をコンセプトに、ビジネス・生活・文化・情報・レジャーの融合した複合施設アークヒルズにオープンします。オープン時のシュマッツで開催するオクトーバーフェストでは、昨年完売するほど人気だった本場ドイツの伝統的なメルツェンスタイルのラガー「オクトービア（Oktober）」や、リンゴリキュールとウィートビアの大変飲みやすいカクテル「アップルビール（Apple Beer）」をこの機会でしか楽しむことができないメニューとして提供。また、フード類も、ビールとの相性や美味しさと共に、本場ドイツのオクトーバーフェストにトリップしたかのようなグルメ体験として提供します。中でも「ファイヤーチキン（Flaming Chicken）」は、お客様の目の前でチキンを丸ごとフランベ。燃え盛る炎をお客様ご自身が消火器で鎮火させる体験ができるエンターテインメントディッシュです。



ドリンク＆フードはもちろん、空間やサービスなど店舗全体でオクトーバーフェストを盛り上げます。シュマッツ・アークヒルズ店 オクトーバーフェストのシンボルとして、大きなビアタワーを設置。さらに、蜂蜜や香辛料、柑橘類の皮、ナッツ類などで作られるドイツの伝統的なクッキー「レープクーヘン」は店内装飾にも使われ、ビールの乾杯で盛り上がる店内をより明るく、賑やかに演出します。「シュマッツ・アークヒルズ店」でしか体験できないオクトーバーフェストです。



ミニホットドッグ





カイザーシュマーレン ミュンヘンスペシャル



アップルビール

#### 【店舗概要】

- 店舗名称：シュマッツ・ビア・ダイニング アークヒルズ店
- URL：<http://www.schmatz.jp/locations/schmatz-ark-hills>
- オープン日：2018年9月14日（金）
- 住所・電話：東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル 2F（Tel. 03-6230-9535）
- アクセス：東京メトロ南北線「六本木一丁目」駅 3番出口より徒歩1分 / 東京メトロ銀座線「溜池山王」駅 13番出口より徒歩1分
- 営業時間：平日ランチ11:00 – 15:00 (L.O.14:30) カフェ 15:00 – 17:00 (L.O.17:00) デイナー 17:00 – 23:00 (FOOD L.O. 22:00 / DRINK L.O. 22:30) / 土日祝 11:00 – 22:00 (FOOD L.O. 21:00 / DRINK L.O. 21:30)

- 定休日：無し（施設に準ずる）
- 客単価：ランチ 約1,000円 デイナー 約3,500円
- フロア面積：約118.8㎡（約36坪）
- 席数：店内 77席（うち喫煙 22席）※左記以外に共用部テラス席 30席もございます。



#### 【創業共同代表：クリスとマークからのメッセージ】

私たちの世代が小さい頃から慣れ親しんできた“今”のドイツの味。私たちが大好きな日本、世界の食文化の発信地である東京に、そんな“今”のドイツを感じさせる料理を提供するお店を作りたいとずっと考えていました。日本の皆さんが知っているドイツ料理と言えば「ソーセージ」「ポテト」「アイスバイン」ではないでしょうか。実は「アイスバイン」は私たちの祖父母の世代の伝統料理。私たち自身は、生まれてから数回くらいしか食べたことがないのです。私たち、ミレニアル世代のドイツ人のソウルフードといえば、ベルリン名物の屋台料理「カレーヴルスト（※1）」などです。日本と言う「鶏の唐揚げ」のようなフライドチキンや、最近ではエダマメなどもビールのお供として人気です。

シュマッツでは、そんな私たち、ミレニアル世代のドイツ料理と国内醸造を含めた本格製法のクラフトドイツビール（※2）を提供しています。皆さん、是非とも遊びにきてください。シュマッツでお会いできるのを楽しみにしています。

※1 焼いたソーセージの上にケチャップとカレー粉（あるいはカレーソースとカレー粉）をまぶした料理。

※2 ドイツの「ビール純粋令」は、ビールの原料を大麦、ホップ、水、酵母に限定した世界で最も古いとされる食品条例です。シュマッツのクラフトドイツビールは、その「ビール純粋令」に従って、国内で醸造しています。

#### 【メニューの一例】

##### 《オクトーバーフェスト》

オクトービア 850円 本場オクトーバーフェストに飲まれる伝統的なメルツェンスタイルのラガー。

アップルビール 780円

アップルシナモンソーダ 600円

ファイヤーチキン1,930円 丸ごとチキンを仕上げにフランベして、レモンソースで炎を鎮火させてお召し上がりください。

焼きマグロのスキューワー 780円

ミニホットドッグ 780円

ローストポークの串刺し 850円

オクトーバーフェストサラダ 550円

##### 《シュマッツ・アークヒルズ店平日ランチ》

ジャーマン3色丼 850円

ミートボールのシュペッツレ（クリームソースのジャーマンパスタ） 1,200円



チキンシュニッツェルサラダセット 1,100円

ローストポークプレートセット 1,200円

ジャーマンミートボール&ソーセージセット 1,400円

※ランチはテイクアウト専用のお弁当もご用意しております。

#### 《ティータイム》

ローテ・グリユッツェ（ベリーを砂糖で煮詰め、とろみをつけたデザート） 580円

ブラックビアアイスクリームパフェ 700円

#### 《ディナー：ジャーマンタパス》 全て500円

こはだロールモップス（こはだの酢漬けでピクルスなどを巻いた料理）

燻製たまごのポテトサラダ / 粗挽き生ハムのブルスケッタ / ジャーマンポテト …… 他

#### 《シグニチャーディッシュ》

ニルンベルガーソーセージとジャーマンポテト 1,100円

クラフトドイツソーセージ単品 600円～

クラシックシュニッツェル（豚肉を薄く叩きのばしたドイツ料理定番のカツレツ） 1,080円

ジャーマンタルタル唐揚げ 680円

※上記の他にも様々なメニューをご用意しております。／価格は全て「税別」です。／別途お通し代300円

### 【シュマッツについて】

シュマッツは、日本国内で醸造した本格的なクラフトドイツビールと、ミレニアル世代のドイツ人創業者が慣れ親しんできた今のドイツの味をベースに和カジュアルのテイストを加えた進化系ドイツ料理が楽しめるカジュアルビアダイニングです。1516年に制定された世界最古の食品関連条例とされる「ビール純粋令」（原料を麦芽、ホップ、水、酵母に限定）を遵守した本格ドイツ製法にこだわり、東京近郊のマイクロブルワリーでオリジナルのクラフトドイツビールを開発・醸造。ブルワリーから店舗に直送する作りたてのフレッシュなビールを「生」で提供しています。シュマッツ全店では計9種類のオリジナルビールがあります。

シュマッツは現在、表参道（COMMUNE 2nd内フードスタンド）、赤坂、神田、吉祥寺、川崎、新宿3丁目、渋谷神南に7店舗を運営。今回の赤坂・アークヒルズ店で第8号店となります。今後はまず、年内に合計12店舗までの展開を目指しています。

シュマッツの意味：「大好きな人のほっぺにキスをするときの音」「美味しいものを食べた時に思わず舌が鳴っちゃう音」など「幸せの音」を表現する擬音です。

### 【シュマッツ創業ストーリー】

東京からアジア、そして世界へ。本格ドイツ製法のクラフトビールと僕たち世代のドイツ料理を届けたい。

ドイツに生まれ、プレーメンで出逢い、ニューヨークで再会を果たし、ルームメイトとして寝食を共にした創業者のクリスとマークは「ドイツビール大好き」「ニッポン大好き」「起業して新たなライフスタイルを発信したい」という点から意気投合。2014年、フードトラックでホットドッグの販売をする中で野心的な事業構想を膨らませ、2015年に表参道にフードスタンドを、2015年に初の路面店となるシュマッツ赤坂をオープンしました。シュマッツが提供するの「国内醸造のクラフトドイツビール x ミレニアルスタイルのドイツ料理」。ミレニアル世代である自分たちが食べてきた「今のドイツ料理」に和カジュアルのテイストを加えたシュマッツでしか味わえない進化系ドイツ料理を日本の人々に楽しんでもらいたい。本格ドイツ製法で国内醸造したブルワリー直送のフレッシュなクラフトドイツビールを毎日お客様にお届けしたい。自分たちが信じる豊かで楽しいダイニングスタイルを、世界に向けて発信したい。そんな想いを胸に、シュマッツはこれからも進化していきます。

---

カイザーキッチン株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/30576](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/30576)

---

メディアの皆様はシュマッツ・アークヒルズ店でのオクトーバーフェストを体験いただく試食会を開催いたします。

日時：9月14日（金） 14時～17時（受付開始 13時30分～）

会場：シュマッツ・ビア・ダイニング アークヒルズ店

当日のメニュー（予定）：オクトーバーフェストメニューより下記を少量ずつご試食いただけます。※諸事情により変更する場合もございます。

ご参加いただけるメディア関係者の方は、9月7日（金）までに、お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください

。

カイザーキッチン株式会社～シュマッツ・ビア・ダイニング～ 担当：虎見 Tel：070-3245-0185 メールアドレス：y  
ayoi.torami@schmatz.jp