

2019年6月17日  
株式会社 プロントコーポレーション

## 「ラグビーのまち府中」 府中市に情報発信拠点 誕生

### 6月27日（木）府中市と協働で出店

いちいちさん ふちゅう ファン ゾーン ビアテリア プロント  
**「183 FUCHU FAN ZONE with BEERTERIA PRONTO」 オープン**

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区 / 代表取締役社長：竹村典彦）は、2019年6月27日（木）、京王線府中駅構内（北側改札口前）に、「183 FUCHU FAN ZONE with BEERTERIA PRONTO（いちいちさん ふちゅう ファンゾーン ビアテリア プロント）」をオープンいたします。

この度の店舗は、府中の新しい情報を発信する場として、市民や市内を来訪する方々が、市のブランドや歴史・文化・観光・イベントなどの府中市の情報に飲食を楽しみながら気軽に触れることができる情報発信拠点を府中市と協働で出店します。

「BEERTERIA PRONTO」は、朝・昼はカフェとして、また、いつでもビールを美味しく召し上がっていただけるビアパブとして、一日中気軽にご利用いただける店舗となっています。「最高に美味しいビールを！」を合言葉に、本格的な味わいのビールをご堪能いただけるサントリー認定の「プレミアム超達人店」です。

店内では、生ビールの味わいをより感じられる温度にこだわった「ザ・プレミアム・モルツ スムース」、ロースト麦芽と厳選した黒麦芽をブレンドした「ザ・プレミアム・モルツ ブラック」などを提供いたします。

また、ビールに合うメニューとして、ザ・プレミアム・モルツにチキンを漬込んだ「オリジナルビアチキン&チップス」、肉好きにはたまらない「切り落としローストビーフ」、ホクホクした食感の「揚げたてフライドキャッサバ」などもご用意しています。

カウンターには特注のドラフトタワーを設置、気軽にお酒を楽しめる雰囲気を作り、夜はスポーツバーとしてTV4台と、パブリックビューイングができるように120インチのスクリーンでスポーツ観戦が楽しめます。時期に応じたイベントの開催、通勤でのご利用など様々なシーンを想定し、多様化するニーズに対応できる地域密着型店舗となっています。

今後もプロントは、地域に調和した店舗を展開してまいります。

#### 【店舗情報】

- 店舗名 「183 FUCHU FAN ZONE with BEERTERIA PRONTO」  
（いちいちさん ふちゅう ファン ゾーン ビアテリア プロント）」
- 所在地 東京都府中市宮町1-1-10  
京王府中ショッピングセンター内2F
- 電話番号 042-333-8988
- 店舗規模 総面積 34坪 / 46席 （全席禁煙）
- 営業時間 月～金 7:00～23:00 （LO 22:30）  
土日祝 8:00～22:00 （LO 21:30）  
\*カフェタイム18:00まで
- 定休日 無休

\*画像はイメージです。



# LOVE & BEER

\*メニューは変更する場合があります。

「ビール女子」やビールLOVEの方に最高のザ・プレミアム・モルツをご提供いたします。



## THE PREMIUM MALT'S

当店は、クリーミーな泡、なめらかな口当たり、飲んだ時の爽快感を最後までお楽しみいただけるよう、グラスの洗い方から品質管理、注ぎ方まで徹底しています。  
「最高に美味しいビールを！」を合言葉に、スタッフ一同一杯一杯に心をこめてご提供いたします。  
瓶により掲げた本格的な味わいのビールをご賞味ください。あなたもきっと“うまい”を実感できるはずです！

- 気分に合わせてベストチョイス!! -

### BEER TASTING MAP

味わいのニュアンスを音楽で表現してみました！





**ザ・プレミアム・モルツ  
マスターズドリーム**  
THE PREMIUM MALT'S  
MASTER'S DREAM  
深いコク、豊かな苦味、ほのかな甘味、そして心地よい爽やかさが詰まった、すべてにおいてバランスのとれた味わいをじっくりとお楽しみください。

GLASS ¥750  
PINT GLASS ¥890



**ザ・プレミアム・モルツ  
〈香る〉エール**  
THE PREMIUM MALT'S  
ALE BEER  
「天然水100%仕込」「ダイヤセンド麦芽」「九州産アロマホップ」といった「ザ・プレミアム・モルツ」の特長はそのままに「上面発酵酵母」を使用した、爽やかな香りが特徴のエールビールです。

GLASS ¥590  
PINT GLASS ¥890



**ザ・プレミアム・モルツ  
マスターズドリーム**  
THE PREMIUM MALT'S  
MASTER'S DREAM  
天然水100%仕込、うまみたっぷりの「ダイヤセンド麦芽」の深いコクを、「ダブルデコクション製法」で引き出し、「九州産アロマホップ」の、溢れ出る華やかな香りを実現しました。口のなかに広がる「華やかな香りの余韻」と「深いコク」をお楽しみください。

GLASS ¥590  
PINT GLASS ¥890



**ザ・プレミアム・モルツ  
スムーズ**  
THE PREMIUM MALT'S  
SMOOTH  
「ザ・プレミアム・モルツ」の華やかな香りとまろやかな口当たりをより磨いたために、無出度量にこだわりました。

GLASS ¥590  
PINT GLASS ¥890



**ザ・プレミアム・モルツ  
ブラック**  
THE PREMIUM MALT'S  
BLACK  
ロースト麦芽と厳選した無麦芽をブレンドし、九州産アロマホップと天然水で仕込むことにより「豊かなコク」とうまみを引き出しました。

GLASS ¥590  
PINT GLASS ¥890



**ザ・プレミアム・モルツ  
ハーフ&ハーフ**  
THE PREMIUM MALT'S  
HALF & HALF  
「ザ・プレミアム・モルツ」の華やかな香りと「ザ・プレミアム・モルツ」の豊かなコクをブレンドしました。

GLASS ¥590  
PINT GLASS ¥890

**限定醸造!**  
**東京クラブト ベールエール**  
TOKYO CRAFT PALE ALE  
GLASS ¥720



日本でも広がり続けている人気のスタイルで、北米産のホップを使用した柑橘系の爽やかな香りと心地よい苦味が特長のエールビール(上面発酵酵母で醸造したビール)です。  
伝統と革新が融合する街「TOKYO」に敬意と敬意を込めて創りあげたビール

**NON ALCOHOL BEER**  
オールフリー ¥490  
ALL FREE

※1 華やかな香りに由来  
※2 100ml換算アルコール0.5mg程度を含有しております。

## ビールと料理のマリアージュ

\* 税込価格



切り落としローストビーフ  
1,280円  
人気のローストビーフは山わさび醤油で召し上がっていただきます。



ビアチキン&チップス  
780円  
ザ・プレミアム・モルツに漬込んだフライドチキン。サクサクとした食感です。



揚げたてフライドキャッサバ  
480円  
アフリカ地域では主食として食べられているキャッサバ。表面はカリッと、中はホクホクのフライはビールにぴったりです。

本件に関するお問い合わせ先  
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬  
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL: 03-6718-6526 (部代表) FAX: 03-5769-8510 mailto: [chikako.hirose@pr-office.jp](mailto:chikako.hirose@pr-office.jp)

お客様からの問い合わせ先

TEL: 03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表) お客様相談室 mailto: [info@pronto.co.jp](mailto:info@pronto.co.jp)