

～『焼酎楽味隠れ家 陽』(以下:「陽」とは～

**1. 新橋に異空間 止まり木的‘駅チカ’居酒屋**

居酒屋激戦区の新橋という立地ながら、用意される席は15～6席のみ。ゆったりしたカウンターとやわらかい空間演出であたたかい時間を提供。

**2. ‘次世代型女将’の魅力に注目！**

お店を切り盛りするのは元外資系IT企業のマーケターであり、焼酎ソムリエ、女将へと転身した異色の経歴をもつ仮谷陽(かりたによう)。従来の新橋居酒屋にはあまり見られない客層が集う。

**3. 元外資系勤務の女将ならではの経営観**

女将の豊富なキャリアに基づく独自の経営視点。また働く女性として積み重ねた経験値から、同じ夢を持つ女性にも建設的意見をアドバイス。

**【店舗情報】**  
 所在地:  
 東京都港区新橋3-21-10 ORUBASビル2階

営業時間:  
 17:30～23:30(ラストオーダー 22:30)

定休日:土日祝

アクセス方法:  
 JR烏森口をでて、線路沿い通りのつぎの通り、斜め左にあるパチンコ屋とコーヒーショップの間の道‘新橋西口通り’を入り、左側5軒目ラーメン屋さんの次にある立ち食いお寿司屋さんのあるビルの2階。階段がグレーの怪しい感じだが、昇ればそこは別世界。



1. 女将の仮谷  
 2. 味噌仕立ての牛スジはとろける食感。  
 3. 材料は新鮮なものを。有機農家から直送の旬野菜  
 4. 女将が自ら蔵元に足を運び選び抜いた50種以上の焼酎。

## 陽の魅力① 店舗

JR新橋駅烏森口から徒歩1分の“駅チカ”にして、おとなのこだわりを刺激する新橋の“異空間”！

### 駅チカ’の立地

新橋駅界隈は言わずと知れた飲み屋街。一日の仕事を終えたビジネスマン達が夜な夜な集う。飲食店にとっては激戦区である‘駅チカ’に『陽』が店を構える理由はただひとつ、仕事帰りにふらっと立ち寄れる‘止まり木的’な居場所となるため。「近くにきたから」「ふと思い出して」店を訪れる常連客も多い。また少し見えにくい2階の店舗も、太陽をかたどった看板を頼りにたどり着いたときの驚きにつながっている。

### 焼酎ソムリエ・利酒師としてのこだわり

開業前から大の酒好きである女将。店を持ったらず中途半端なお酒の提案はしないと決めていた。カウンターの後ろに美しく並べられた酒瓶の数々は、どれも女将が自らの舌で確かめ、ときには蔵元まで足を運んで選んできたものだ。

### こだわりの食材を、シンプルに

新橋にいながらにして、自宅リビングの味が味わえるラインナップ。野菜は有機農家から直送、旬のものでメニューを構成するなどこだわりがありながらも奇をてらわないぬくもり溢れた料理を提供。

### 女将が異色なら客層も異色、新橋らしからぬ光景

新橋の客層と言えはどのようなイメージだろうか。『陽』の特徴は一見新橋らしからぬ常連客たちの顔ぶれ。女将が元々持ちうるネットワークからも常連客が拡大しており、IT、マスコミ、製造業、金融と幅広い職種が集う。



#### 常連客のコメント

「リセットしたいときによく来ます」

「まわりのお店と比べると静かで、カウンターも広いのでゆったり過ごせますね」

「出張で新橋に来て、ひとりで入れるお店を探していて『陽』を見つけました」

## 陽の魅力① 店舗

焼酎ソムリエ・利酒師である女将が、  
お酒とお料理の“マリアージュ”を常に提案

### 季節のおすすめ

定番！揚げたてさつま揚げ  
れんこん・しょうが・チーズの3種盛り 500円



女将のおすすめ



さつま揚げは芋焼酎でも麦焼酎でも  
相性が良い料理です。  
当店では麦焼酎のラインナップも豊富です。

【芋】相良(相良酒造・鹿児島)650円  
【麦】つくし 白・黒(西吉田酒造・福岡) 600円



とろ〜りとろける牛スジ煮込み 700円



女将のおすすめ




牛スジには芋焼酎に限る！  
「相良兵六」や「三岳」はいかがでしょうか。

【芋】相良兵六 黒(相良酒造・鹿児島)650円  
三岳(三岳酒造・鹿児島)700円



### こんなマリアージュも

Q: 疲れてお店を訪れた女性におすすめのお酒とお料理は？

A:  疲れているときにはこってりしたものよりも、まず野菜をおすすめしています。  
お酒はお料理との相性はもちろん、リラックスできたり、リフレッシュできるものがよいのではないでしょうか。

#### 【お酒】

☆相良兵六(相良酒造・鹿児島)のお湯割り  
女将の大的な勧め「相良兵六」をお湯割りでゆったりと

☆紫の赤兎馬(濱田酒造・鹿児島)のロック(800円)  
紫芋のフルーティーな口当たりの焼酎をロックでスッキリ

#### 【お料理】

☆おまかせ旬煮野菜(600円)  
今冬は「大根のあんかけ煮」をご用意しました。  
身体が温まる一品です。

陽の魅力①  
店舗

毎月女将が味見し、納得した、その時節におススメの  
焼酎を限定焼酎としてご用意

今月の焼酎ラインナップ

芋

ゆうのころ(老松酒造・鹿児島)550円  
心水(松露・宮崎)600円  
松露(松露・宮崎)500円  
相良(相良酒造・鹿児島)650円  
相良兵六 黒(相良酒造・鹿児島)650円  
晴耕雨読(有佐多宗二商店・鹿児島)650円  
刀(有佐多宗二商店・鹿児島)650円  
佐藤黒(佐藤酒造・鹿児島)650円  
南之方(薩摩酒造・鹿児島)500円  
くじらのボトル(大海酒造協業組合・鹿児島)600円  
薩摩乃薫無濾過(田村合名社・鹿児島)550円  
武家屋敷(知覧・鹿児島)500円  
赤兎馬(濱田酒造・鹿児島)800円  
一壺春(古澤醸造合名・宮崎)600円  
屋久の島大自然林(本坊・鹿児島)600円  
三岳(三岳酒造・鹿児島)700円  
村尾(村尾酒造・鹿児島)800円  
花と蝶(吉永・鹿児島)550円  
五代(山元酒造・鹿児島)500円 など…

麦

山猿(尾鈴山蒸留所・宮崎)600円  
佐藤 麦(佐藤酒造・鹿児島)600円  
常德屋道中(常德屋酒造・大分)600円  
つくし 白・黒(西吉田酒造・福岡)600円  
など…

米

やませみ(尾鈴山蒸留所・宮崎)600円  
猫又古酒(千代むすび酒造・鳥取)600円  
など…

黒糖

朝日 25度(朝日酒造・鹿児島)600円  
飛乃流朝日(朝日酒造・鹿児島)700円  
天下一(新納酒造・鹿児島)700円

泡盛

春雨カーリー 30度(宮里酒造・沖縄)550円  
菊之露 30度(菊之露・沖縄)600円



## 陽の魅力② 女将

### 異色の経歴を持つ女将の豊かな人間性

#### 現在の女将を形づくるもの

夢を実現するため、様々な仕事を経験した女将。  
その間‘コミュニケーション’を学び、同時に‘飲みニケーション’の大切さも学んだという。  
開業前から多くの人々と関わり合ってきた女将は話題も豊富で、日々訪れるお客様同士をつなぐナビゲーターのような存在。  
女将曰く「SNB (Social Networking Bar)」を目指している。



#### 訪れれば‘何か’が得られる

男女問わず多くのビジネスマンが行きかう新橋において、  
「陽」は‘遊学的’スポットとなりつつある。  
自らもビジネスでキャリアを重ねてきた女将だからこそ、  
仕事に悩む女性はもちろん、男性ビジネスマンにも、  
経験に基づいた‘本人目線’の会話で信頼を集めている。



#### ‘次世代型女将’の提案

いつもお酒とともに人生のさまざまなステージを経験してきた女将  
だからこそできる焼酎や料理の提案の仕方がある。  
お客様のご希望はもちろん、年齢別にお勧めの焼酎など独自の  
視点での提案を大切にしている。



陽の魅力②

## 女将

## 女将が女将になるまで

『焼酎楽味隠れ家 陽』女将 **仮谷 陽** かりたに よう

日本生まれインドムンバイ育ち。

大学卒業後、日本のリース会社に入社し、事務職から総合職への転身と苦悩、同時にバブル絶頂期と崩壊を体験。

その後、旧モトローラ(現モトローラ・モビリティ及びモトローラ・ソリューションズ)、アドビシステムズ、マイクロソフトといった外資・ITでマーケティング、広報に携わり、“コミュニケーション”を学ぶ。

その中で“飲みにケーション”と“飲みの空間”の重要性を身にしみて感じ、いつしか“飲み屋の女将”の夢を持つ。夢の実現に向け、焼酎アドバイザー、日本酒利き酒師、野菜ジュニアソムリエを取得。

2010年8月サラリーマンの聖地・新橋に「焼酎楽味隠れ家『陽』(しょうちゅうたのしみかくれが よう)」を開店、夢の女将となる。

※Nikkei WOMAN online careerブログより転載  
[http://blog.nikkeibp.co.jp/wol/yo\\_karitani/](http://blog.nikkeibp.co.jp/wol/yo_karitani/)

## 陽の魅力③ 経営者

常に目標を定め、女性ひとりでの無借金開業を実現  
経営者としての独自の理論

### 開業までの道のり

#### きっかけ

20代後半、‘飲む場’の良さを実感し、得たものが多く大きかったことから、将来自分で‘飲み屋’をやろうと軽い目標を持った。

#### プロセス

マーケティングに必須のネットへの知識を身につけるために、マイクロソフトのオンラインビジネス事業の広報に。

#### 目標・条件

45歳開業目標と決め、借金なしでの開業を自らの開業条件とした。

#### 目標の実現

44歳でマイクロソフトを退社。

焼酎アドバイザー、日本酒利き酒師、野菜ジュニアソムリエを取得。

文字デザインを習い、店舗ロゴの作成などを経て、開店。

### 開業時のこだわり

会社と家の間にちょっと寄る止まり木的存在、  
忙しい一日のクールダウンや気分の切り替えになる空間を目指し、店舗デザインにもこだわった。

- ・ オフホワイトとダークブラウンの落ち着いたトーン。柄や線などなく、シンプルな内壁とインテリア
- ・ 基本‘和’でも、ワインも似合う清潔感ある‘和パール’
- ・ アクセントに‘太陽’の赤を
- ・ くつろげる広さとゆとりある奥行き55cmのカウンター

