

PRESS RELEASE

2014年2月24日

報道関係各位 (本件はレジャー記者クラブに資料配布しております)

ワールドリカーインポーターズ株式会社

《日本初出店》 450年以上の歴史あるベルギービール醸造所の公認レストラン

Beer Cafe Brugse Zot (ビアカフェ ブルッグス ゾット)



2014年3月20日(木) 東京・日本橋「COREDO 室町2」内にオープン

提供メニューのご案内

世界のビール博物館を全国で展開するワールドリカーインポーターズ株式会社(本社:東京都港区 代表取締役:今里尚史)は、来る2014年3月20日(木)に東京・日本橋にオープンする「COREDO 室町2」(開発:三井不動産株式会社)内に、450年以上の歴史があるベルギービール醸造所「De Halve Maan(ドウ・ハルヴ・マーン)」の公認レストラン「BeerCafe Brugse Zot (ビアカフェ ブルッグス ゾット)」をオープンいたします。各国の海外ビールの輸入販売を手掛ける弊社が初めて展開するベルギービール専門レストランでの店舗となります。

この度、店内で提供予定のメニューが決まりましたのでお知らせいたします。

■日本初登場!この店舗でしか飲むことのできない希少価値のあるベルギービール

ドウ・ハルヴ・マーン醸造所のスペシャルブランド「ストラッフェヘンドリック」の樽生ビールは、この店舗でしか飲むことができない、独占輸入権を持つ弊社がご用意する貴重なベルギービールです。また、店名の冠にもなっている、ホップの風味に柑橘系の酸味が加わる「ブルッグスゾット ブロンド」は既存店舗である「世界のビール博物館」でも大変好評です。ボトルビールも含めると約100種類をご用意しております。

今回の出店にあたり、ドウ・ハルヴ・マーン醸造所 2014年春の新商品を一足早く、入荷します。非常に少量の先行輸入のため、限定販売となります。独占輸入権を持つ弊社ならではの商品です。

■ビールの風味も味わえる、ブルッグスゾットのビールを使って蒸し上げるムール貝料理

ブルッグスゾットのビールを使用して蒸したムール貝のベルギービール蒸しなどのバリエーション豊かなムール貝料理がおすすめ。ベルギーで定番のポテトフリッツ(フライドポテト)はベルギー産のじゃがいもを使用し、ご提供します。店舗で焼き上げる自家製ワッフルなどのベルギーの郷土料理を各種ご用意しています。ランチ、ディナータイムはもちろんのこと、カフェタイムも楽しめます。





本場の雰囲気が味わえるカウンター席



100席以上の広い店内



パーティも可能な、くつろげるソファ席



ユーモラスなピエロのオブジェ

■店舗概要

店 舗 名 : BeerCafe Brugse Zot (ビアカフェ ブルッグス ゾット)

業 態 : ベルギービール専門レストラン

所 在 地 : 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-3-1 <コレド室町 2> 2階

店 舗 面 積 : 193.6 m²

客 席 数 : 109席 (カウンター含む)

営 業 時 間 : 11:00~23:00 (L.O.22:00) ※金・土曜日は翌 4:00 まで営業

定 休 日 : なし (商業施設に準ずる)

※上記は今後変更の可能性があります。何卒ご了承くださいませ。

■ベルギーのインテリアデザインを再現した店内も一見の価値あり

曲げ木や柔らかいカーブ調模様が特徴の、ベルギーアールヌーボー様式を再現したインテリアは、まるでベルギーにいるような雰囲気。カウンター席、テーブル席、ソファ席と各種ご用意しております。店舗奥のソファ席は個室になっておりますので、パーティ等にもご利用いただけます。また、エントランスで楽しげに揺れる「ブルッグスゾット」のキャラクターがお客様をお出迎えます。

■独占輸入権を持つ直輸入の貴重な樽生ビール

ドウ・ハルヴ・マーン醸造所は今回の出店にあたり、ベルギー国内に数多くあるビール醸造所の中から弊社代表はじめスタッフが直に探し、見つけた老舗醸造所です。その看板ブランドであり、弊社が独占輸入権を持っている、催事以外ではここでしか味わえない樽生ビールもございます。(下表)

※すべて、ドウ・ハルヴ・マーン醸造所の商品 ※価格はすべて税抜価格。予価。

| 種類 | | 容量 | 価格 (税抜) |
|--|--|--------|------------|
| 1 | ブルグス ソット ブロンド (Alc. 6%) | 300ml | ¥900 |
| | 口に含むと軽やかでフレッシュなホップの風味。柔らかな柑橘系の爽やかな味わいと洗みにも似たライトなビター感が爽快で心地よい。 | | |
| 2 | ブルグス ソット ダブル (Alc. 7.5%) | 500ml | ¥1,480 |
| | 干しブドウ、プラム、ブラックチェリーのような濃密な果実の香りと軽いスパイシーさ。口に含むとロースティなモルトの香ばしい風味と、赤い果実のフルーティさを感じる濃厚な味わいながらスムーズな飲み口。 | 1500ml | ¥4,300 |
| 3 | ストラッフェヘンドリック トリペル (Alc. 9%) | 250ml | ¥900 |
| はちみつ、洋梨、アピコットなどのフルーティーな香りに、口いっぱい広がる爽やかなホップのフレッシュさ、ほのかな甘みと洗みを感じる。いつまでも続く余韻を感じることができる。 | | | |
| 4 | ストラッフェヘンドリック クアドルペル (Alc. 11%) | | |
| | 深みのある芳しいモルトフレーバーに、オレンジのようなニュアンスとわずかなスパイス香。アルコール度数 11%の重厚で温かみのある味わいは、ゆっくりと時間をかけながら飲みたい逸品。 | | |



■日本初登場！老舗醸造所の新商品が数量限定、先行入荷樽生ビールのほか、ボトルビールと合わせて約 100 種類のベルギービールを扱う当店ですが、今回のオープンにあたり、特別にドウ・ハルヴ・マーン醸造所が 2014 年春に初めて世に送り出す新商品を、一足早く、先行入荷いたします。非常に少量の入荷のため、**オープニングより3月中、1日1本限定での販売**となります。



| 商品名 | 特徴 | 容量 | 価格 (税抜) |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------|------------|
| ストラッフェヘンドリック ワイルド (Alc. 9.0%) | 特別な酵母を使って、年 1 回のみ醸造される希少価値の高いビール。 | 330 ml | 未定 |
| 販売期間：3月20日～31日限定(12日間) | | | |

※ストラッフェヘンドリック ワイルドの实物は、3月中旬に撮影可能。(変更になる場合もあります。)

■ビールに合わせたベルギー料理の数々

ベルギーの郷土料理からビールに合う料理まで、皆様で楽しんでいただけます。



「三重県伊勢湾産 ムール貝のベルギービール蒸し」

M サイズ 税抜 1,280 円

ブルグスゾットブロンドの爽やかな香りとほろ苦さにセロリの香味が加わった香り高い絶妙のハーモニーをお楽しみください。残ったスープでリゾットもお作りすることができます(別料金)ので最後までムール貝の美味しさを味わえます。

※季節等によって、産地が変更になる場合があります。

ベルギー産 ポテトフリッツ

M サイズ 税抜 780 円

実は、ベルギー発祥のポテトフリッツ。数種類のソースやシーズニングもご用意しておりますので、いろいろな味が楽しめます。ビールのお供にも、料理の付け合せにも相性抜群です。





リエージュ風サラダ M サイズ 税抜 980 円

インゲン、じゃがいも、ベーコンなどをソテーした食べごたえのある素材に、ピネガーの酸味を利かせたベルギー・リエージュ地方のサラダ。



シャルキュトリー 全種盛り合わせ 税抜 2,480 円

肉の加工品のことを指す「シャルキュトリー」。生ハム、シェフのお気に入りパテ、レバームース、サラミ、モルタデラ、ペッパービーフマリネ、炙り鴨スモークの豪華盛り合わせ。



牛肉のビール煮込み 税抜 1,580 円

カシスとビールで風味豊かに煮込むベルギーの郷土料理。



シュークルート(ソーセージ 4 種) 税抜 1,480 円

ほのかな酸味が美味しいザワークラウトと厚切りベーコン、ソーセージのグリル。ビールに合います。



ビールを使ったポークラグースパゲッティ

ガーリックチップス添え 税抜 1,180 円

ビールで煮込んだ豚肉のソースがスパゲッティにマッチした一品

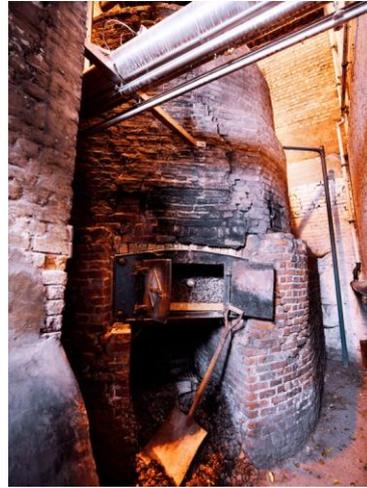


ベリー・ベリーワッフル 税抜 720 円

お店でその都度焼き上げるベルギーワッフルにストロベリーアイスとベリーのソースの相性が抜群です。

■De Halve Maan(ドウ・ハルヴ・マーン)醸造所

ベルギー北西部の観光都市ブルージュに位置する、450年の歴史をもつ老舗ビール醸造所。常に先進的なビール造りに取り組んでおり、World Beer Cup など複数のコンペティションで受賞しています。また、醸造所は一般にも解放されており、見学コースや併設されたカフェは町の人々や観光客でいつも賑わっています。



今と昔の設備が共存する醸造所内(左)

醸造所の外観と併設されているカフェ(下)



■企業概要

会社名：ワールドリカーインポーターズ株式会社

所在地：〒105-6205 東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ MORI タワー5 階

URL：<http://www.world-liquor-importers.co.jp>

※最新情報は随時プレスリリース/公式サイトにてご案内いたします。

【本件に関するお問い合わせ】

■報道関係者のみなさま

ワールドリカーインポーターズ株式会社

担当： 宮本聡子 TEL: 080-4633-9102 Email: info@world-liquor-importers.co.jp

■読者、視聴者のみなさま

「BeerCafe Brugse Zot ピアカフェ ブルuggス ゾット」

TEL: 03-5204-1988