

和魂洋才アプローチの割烹+角打ちの新たな飲食スタイル！

割烹料理店『角打ち割烹 三才（さんさい）』

～2021年11月1日(月)、東京・中野に開店～

東京に集まる面白いモノやコトを「オンライン商店街」という形で販売するアーケードトーキョー株式会社(本社：東京都中野区、代表取締役：今仁 英輔、神谷 栄伸)は、自社のオリジナル日本酒ブランド「WAX&WANE(ワックス・アンド・ウェイン)」を提供する店舗『角打ち割烹 三才(さんさい)』を東京・中野駅北口に2021年11月1日(月)オープンします。



「角打ち割烹」という新たな飲食スタイル。

『角打ち割烹 三才』は、常時40種類以上の日本酒を少量ずつ頼み「角打ち(※1)」スタイルで、気軽に日本酒を楽しんで頂けるお店です。食材の味を引き出す旨味/出汁をベースにした、和魂洋才なアプローチのお料理と、WAX&WANEを中心とした豊富な日本酒の数々を2勺(36ml)から提供。飲み疲れせずに日本酒とお料理をお楽しみ頂ける様、ビール、サワー類などは、低アルコールや小ポーションでのご提供も行います。

※1 角打ちとは：酒屋でお酒を飲むこと、もしくは角打ちができる酒屋自体を指す。

店舗内には、和食の枠を超えた和魂洋才なアプローチのお料理をゆったりと堪能できる<割烹エリア>(※2)と、そんなお料理を立ち飲み感覚で気軽に飲める<角打ちエリア>を有しています。

<割烹エリア>は、店の奥の暖簾をくぐって入る、店舗の中にさらに別のお店が広がるような隠れ家的空間です。6席のみのカウンター割烹を用意し、三才でしか味わうことのできない独自性の高いお料理と日本酒のペアリングをお楽しみ頂くことができます。

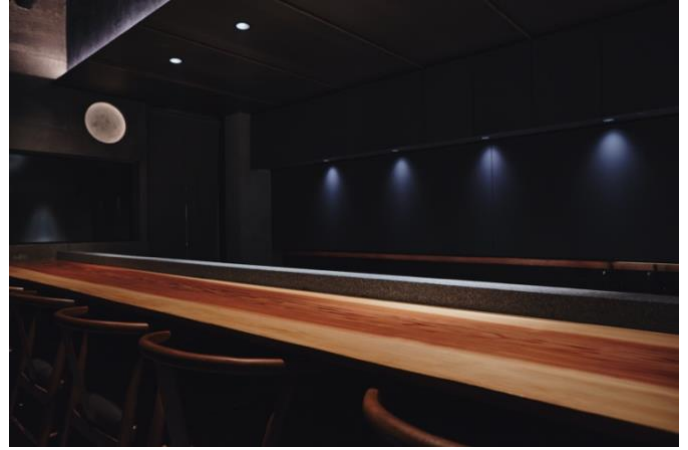
※2 <割烹エリア>はコース予約のみでの営業を行います。

店舗運営は、日本酒バルのパイオニア・株式会社青二才が担当します。

「人と人をつなぐ中継店でありたい」という青二才のモットーと「メンタルディスタンスの近い人々の交流の場を生み出す」というアーケードトーキョーのアイデアをベースに、コロナ禍以降の飲食店における人と人の交流、お酒とお料理の出会いの新たな形を生み出すことを目指しています。



色鮮やかな WAX&WANE のボトルが並ぶ
＜角打ちエリア＞



店舗奥に広がる完全予約の隠れ家的空間
＜割烹エリア＞

日本酒文化存続をテーマに掲げたオリジナル日本酒ブランド 「WAX&WANE (ワックス・アンド・ウェイン)」

『角打ち割烹 三才』ではアーケードトーキョーオリジナルの日本酒ブランド「WAX&WANE」を販売提供します。

「WAX&WANE」は青二才とアーケードトーキョーが全国12の酒蔵さんと連携して作った日本酒ブランドです。コロナ禍における飲食店休業を端とした日本酒の出荷激減、生産量低下を受けて今後危機的な状況に陥る可能性のある日本酒文化を救うために、より多くの人に日本酒を知っていただき、楽しんでいただくための日本酒ブランドとして立ち上げました。クラウドファンディングにおける販売やアーケードトーキョーのオンラインショップでも販売を開始しています。

WAX & WANE



【店舗営業情報】

所在地： 164-0001 中野区中野 5-60-2 ライオンズプラザ中野 110号
営業開始時間： 17:00 (コロナ感染拡大状況、東京都の要請に従って営業)
定休日： 水曜日

【お問い合わせ】 三才 PR 事務局 info@arcade-tokyo.com 担当：今仁 (いまに)、安井