

## 日本酒と料理のサブスク「酒ツーリズム」 牛料理づくし、日本酒づくしの「丑年、牛料理と日本酒が誘う開運の旅」を販売

アーケードトーキョー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：今仁 英輔）は、東京に集まる面白いモノやコトをオンライン上で「商店街」という形でショーイングする「ARCADE TOKYO（アーケードトーキョー）」（以下、アーケードトーキョー）にて、2021年1月20日（水）よりサブスクリプションサービス「酒ツーリズム」の第5弾商品として銘柄牛も使った贅沢な牛づくし料理と厳選した日本酒を詰め合わせた「丑年、牛料理と日本酒が誘う開運の旅」の販売を開始します。

「酒ツーリズム」は今回の第5弾より、 HALFコースプランの販売を開始します。

- ・ HALFコースプラン：サブスク価格 月額 5,000 円 / 単月購入価格 5,500 円 ※いずれも送料込み
- ・ フルコースプラン：サブスク価格 月額 9,000 円 / 単月購入価格 10,000 円 ※いずれも送料込み

また、今回はコロナ禍において医療現場で働く医療従事者の皆様に対して僅かばかりの一助になれば、という思いから医療従事者の方に向けた特別価格を用意します。



### 青二才 presents サブスクリプションサービス

### 酒ツーリズム

### 「丑年、牛料理と日本酒が誘う開運の旅」

#### ■日本酒

- ※いずれも1合（180ml）
- ・ 山城屋 純米大吟醸 ZEN
- ・ Azzurro
- ・ 阿武の鶴 純米吟醸 点と線
- ・ 陸奥八仙 ワイン酵母仕込み
- ・ 川鶴 讃岐くらうてい
- ・ 笑四季 MONSOON
- ・ 青煌 純米初しぼり
- ・ つるばら酵母仕込み
- ・ 口万 純米吟醸
- ・ 浅間山 純米 大辛口

#### ■お料理

- ・ 和山椒と牛レバーのパテドカンパーニュ
- ・ 特製醤油仕立ての生ビーフジャーキー
- ・ 牛モモ肉とナッツのしぐれ煮
- ・ 佐賀牛と無農薬野菜の和風ボルシチ
- ・ 佐賀牛のローストビーフ
- ・ ローストビーフ用自家製練り七味
- ・ 三浦大根の焼きピクルス
- ・ 牛ラグーソースの神焼きそば
- ・ 貴醸酒仕立て濃厚抹茶のパンナコッタ（2個）

#### サブスクリプション月額費：9,000円（税・送料込み）

※上記は定期購入（サブスク）の「フルコース」の商品内容となります。

※各プラン詳細は Web サイトにてご確認ください。

[ARCADE TOKYO サイト URL] <https://arcade-tokyo.com/>

#### ■第5弾商品「丑年、牛料理と日本酒が誘う開運の旅」詳細

2021年は丑年。一年を守り続ける年神様は「牛」です。そこで今回の「酒ツーリズム」は、おめでたい「牛」を使ったお料理と、それに寄りそう日本酒をお届けします。「おうちでお酒は飲むけど、日本酒はあまり飲まない」、そんな人の普段飲みでも日本酒を楽しんでいただける様にと青二才代表・小椋道太が飲みやすい銘柄を厳選しました。

#### ■医療従事者の方に向けて

オンライン販売で医療従事者の方に何か提供できないかと考え、医療従事者の方に向けた特別価格を用意しました。

- ・ フルコース単月購入価格：10,000円 → 8,000円で販売 ※2,000円引き（20%引き）
- ・ HALFコース単月購入価格：5,500円 → 4,950円で販売 ※550円引き（10%引き）

詳細はアーケードトーキョー内、商品販売ページをご確認ください。

#### ＜問い合わせ先情報：アーケードトーキョーPR事務局＞

info@arcade-tokyo.com

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-33-6 JP noie  
恵比寿西 1F co-ba ebisu