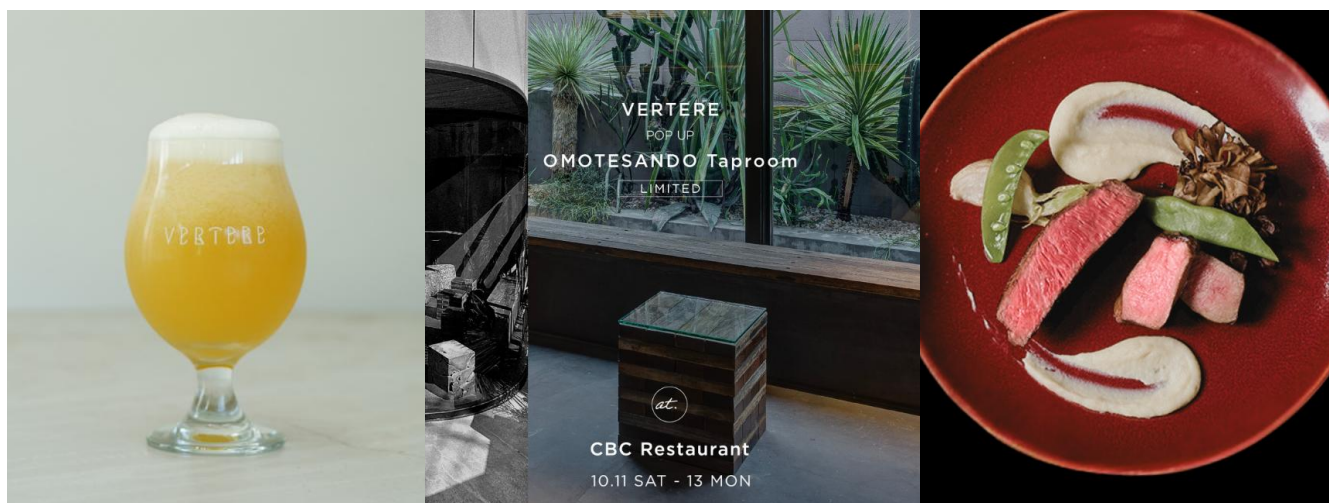




奥多摩〈VERTERE〉と山梨県丹波山村が表参道に集結
クラフトビールと里山の恵みを楽しむ 3日間限定イベント
「VERTERE LIMITED POP UP “OMOTESANDO TAPROOM”」
10月12日(日) 一夜限りの限定ディナーの予約受付スタート

焼肉 KINTAN を中心に 26 店舗を展開する株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区/代表取締役社長 鳴坂竜一)は、東京・奥多摩を拠点とするクラフトブルワリーVERTERE(本社:東京都西多摩郡/代表社員 鈴木光)、および山梨県丹波山村(木下喜人 村長)と連携し、2025年10月11日(土)~13日(月・祝)の3日間限定イベント「VERTERE LIMITED POP UP “OMOTESANDO TAPROOM”」を表参道のCBC Restaurant(南青山)にて開催いたします。また10月12日(日)には丹波山倶楽部の原木舞茸やタバジビエの鹿肉ジビエを楽しむ一夜限りの限定ディナーも開催。



本イベントは、奥多摩の自然に育まれたクラフトビールと、丹波山村が誇る原木舞茸・ジビエなど“里山の恵み”を、都心で体感できる特別な3日間です。

VERTEREによる限定TAPや地域食材を使った料理、さらに、丹波山倶楽部の原木舞茸即売会、タバジビエの職人による鹿の解体ショー、丹波山村村長による地方創生をテーマにしたトークセッションなどクラフトとローカルが交差する多彩なコンテンツを展開します。

「クラフトがつなぐ、里山の恵みとカルチャー」をテーマに、奥多摩・丹波山という豊かな自然を背景に持つ地域と東京・表参道という感度の高い街が出会う3日間。地元の職人や生産者が手がける“本物のクラフト”を通じて、自然と人、地方と都市をつなぐ新しい交流の形を提案します。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN代官山 2階
PR 松原 美づき E-mail: m-matubara@carnevale.jp TEL: 03-6890-2929 FAX: 03-6857-4129



【常設イベント】

① 【LIMITED POP UP】 VERETERE Omotesando Taproom (VERETERE 主催)



◆10月12日(土)～13日(月) / 入場無料 / CBC Restaurant

奥多摩の水と森を背景に醸造されたクラフトビール全 8TAP を提供。西多摩エリア限定のラガー「Erato」や、青梅・Ome Farm のビーツを使用した「Beta II」、奥多摩駅「Gotta Coffee」とコラボした「Coffea」など、地域に根ざしたクラフトが集結。フラッグシップ「Passiflora」を含む多彩なラインナップを表参道で楽しめます。

② 【FOOD PAIRING】 丹波山の恵みを味わう特別メニュー (KINTAN 主催)



◆10月11日(土)～13日(月) / 入場無料 / CBC Restaurant

VERETERE Omotesando Taproom には、クラフトビールに合わせたお料理もご用意。丹波山村の原木舞茸や鹿ジビエ、丹波山じゃがいもなど、地元の食材を使い、〈VERETERE〉のビールと響き合うよう設計されたメニューを提供いたします。

代表的なラインナップには、

- ・タバジビエの鹿肉ジビエチーズバーガー ¥1,500
- ・KINTAN の原木舞茸と牛タンバーガー ¥1,700
- ・原木舞茸フリット&フライドポテト ¥1,200
- ・鹿ロースのレモンバターステーキ ¥2,000

里山の味覚とクラフトの余韻を、カジュアルに楽しめる内容となっています。

③ 【都内販売 初登場！】 丹波山倶楽部「原木舞茸 即売会」(丹波山倶楽部 主催)



◆10月11日(土)～13日(月) / 入場無料 / CBC Restaurant

生の原木舞茸、都内初登場！

丹波山倶楽部 原木舞茸 400g ¥2,500 (税込)

関東で最も小さな村・山梨県丹波山村で、職人が原木に菌を植え、一年かけて育てる「原木舞茸」。その栽培は極めて繊細で、木の種類・湿度・気温に左右されるため、生産者はごくわずか。

収穫期は年間わずか 3 週間ほどしかなく、ほとんど市場に流通しません。

今回、生の原木舞茸を都内で販売するのは初めて。

力強い香りと深い旨みを持つ“森の芸術品”を、丹波山倶楽部より限定 100 株を特別販売します。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【限定イベント】

■【地方創生と丹波山村のこれから】トークセッション（丹波山村×KINTAN 主催）

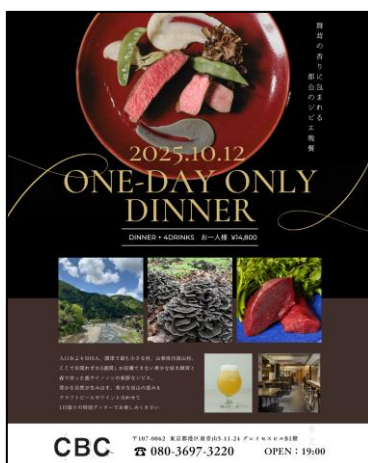


◆10月12日（日）17:00～ / 限定25名様 / CBC Restaurant

丹波山村で長年にわたり地域の未来を見つめてきた木下村長と、村の魅力を発信する広報担当・矢嶋さんをゲストスピーカーに迎え、〈KINTAN〉を展開するカルネヴァーレ代表・鳴坂竜一がモデレーターを務めます。テーマは「地方創生と丹波山村のこれから」。地方創生2.0として、地方からどのようにイノベーションを起こすのか。小さな村だからこそ生まれる新しい価値や、地域の未来を支える仕組みづくりについて、行政・地域・企業それぞれの視点から議論します。

人口約500人という関東で最も小さな村が描く、これからの挑戦と可能性。丹波山村の“今”と“これから”を、現場の声で伝える特別セッションです。

■【一夜限りの里山ディナー】丹波山レストラン “Tabayama Tasting Dinner”（KINTAN 主催）



◆10月12日（日）19:00～ / 限定25名様 / CBC Restaurant

完全予約制

席を予約: <https://forms.gle/6iPUutmDRQX3aLu3A>

ディナー 7皿 + 4Drinks お一人様 14,800

丹波山の原木舞茸やジビエを使った特別ディナーコースを、クラフトビールやワインのペアリングで提供。素材の個性を活かし、里山の旬を五感で味わう特別な夜をお届けします。

■【命をいただくリアルを体感】TABAGIBIER「鹿の解体ショー」（タバジビエ主催）



◆10月13日（月）15:00～ / 入場無料

会場: 表参道焼肉 KINTAN（東京都港区北青山 3-10-11 北青山ビル）

丹波山村で捕獲された鹿を、その場で丁寧に処理・解体していく〈タバジビエ〉による実演イベントです。タバジビエは「山の命を無駄にしない」という理念のもと、捕獲から解体、精肉までを一貫して行う地元のチーム。徹底した衛生管理と確かな技術により、安心・安全で上質なジビエを生み出しています。イベント当日は、プロの解体士による手さばきを間近で見学でき、“命から食へのプロセス”を五感で感じる貴重な機会となります。地域の自然と人の営み、そして食文化がどのように結びついているのか。里山のリアルな循環を体感できる唯一無二のコンテンツです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【イベント会場①】

●CBC Restaurant (<https://share.google/MR2qoKb5VLB2Wt7kS>)
〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-24 グレイセスビル B1 階

- ・VERTERE LIMITED POP UP “Omotesando Taproom” (10/11-13)
- ・丹波山倶楽部 原木舞茸即売会 (10/11-13)
- ・【一夜限りの里山ディナー】丹波山レストラン “Tabayama Tasting Dinner” (10/12 限定)
- ・【地方創生と丹波山村のこれから】トークセッション (10/12 限定)

【イベント会場②】

●表参道焼肉 KINTAN (<https://share.google/5NeGAFg4pWZeZHISC>)
〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-14 北青山ビル

- ・【命をいただくリアルを体感】TABAGIBIER「鹿の解体ショー」(10/13 限定)

【焼肉 KINTAN について】

KINTAN

KINTAN のある街の人々に「焼肉」と「KINTAN の空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。30日間熟成 KINTAN や日本一のサーロイン・ユッケ™、ざぶとんのすだれステーキが好評です。

※URL: <http://kintan.restaurant/>

【株式会社カルネヴァーレについて】



Carnevale

株式会社カルネヴァーレは、都内24店舗・神奈川県に1店舗、福岡県に1店舗を展開しています。

焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、焼肉Bovin d' Orを展開しています。

※URL: <https://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====