

日本酒を気軽に楽しむ酒場。そしてめは握りたてのおむすびを！
時代の日本酒を楽しむ割烹『人形町 田酔』から、
おむすび酒場『人形町田酔 門仲の酒場』がオープン

～世界中から注目高まる「和」の下町情緒漂う「門前仲町」に新スタイルのおむすび酒場登場～

株式会社東京フードワークス（本社：東京都中央区、代表取締役：笹田 眞吾）は、当社が展開する『田酔』（人形町本店ほか都内4店舗）の新業態店舗として第1号店、『人形町田酔 門仲の酒場』（門前仲町店）を、9月7日（水）に開店いたします。



『人形町 田酔』 公式ホームページ <http://www.densui.net/>

Facebook <https://www.facebook.com/densui.omusubi.sakaba>

「おむすび酒場」というスタイル ～おむすび、串焼、日本酒で～

『田酔』という店名の由来は『“田”んぼの恵みに“酔”しれる』店。

時代の日本酒を主役に、オリジナルの酒肴や魚沼十日町のこしひかりのごはんが楽しめる人気割烹『人形町 田酔』が、今回新しく仕掛けるのは「おむすびと日本酒」がテーマの居酒屋『人形町田酔 門仲の酒場』。日本酒とごはんが織り成す、新しいスタイルの和食居酒屋です。

東京オリンピックを目前に、世界中から注目される「和」の情緒漂う下町エリア「門前仲町」に、第1号店として9月7日（水）にオープンいたします。

造り手の顔が見える厳選された「純米酒」、注文を受けてから職人の手によって一つ一つ丁寧に握られる「おむすび」、仕込みにこだわった「串焼」や「おでん」、旬の「海鮮」などオリジナルの一品料理も豊富に取り揃えました。

また、ランチタイムには田酔名物・京風出汁巻玉子と一緒に提供する握りたての「おむすび」が楽しめる「おむすび御膳」をご用意しました。

昼も夜も、ふらっと気軽にお立ち寄りいただける和食屋として是非ご利用ください。



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京フードワークス 担当：南・山本

TEL：03-3206-1028 メールアドレス：densui@t-foodworks.co.jp

“おむすび” に込めた想い

おにぎりとおむすび、呼び名の違いは諸説ありますが、田酔は、人と人を“むすぶ”という想いをコンセプトに『おむすび酒場』と名づけました。

日本酒の原料でもある「米」を味わう料理としての“おむすび”と、日本酒とマリアージュされた酒肴によって、蔵元の酒造りへの想いとお客様を結ぶ場として。そして、人と人を結ぶ等身大のコミュニケーションの場としての酒場。美味しいお酒と美味しい料理で、至福のひとつときをご提供する、そんな「結びの酒場」でありたいと田酔は考えています。

米・海苔・塩にこだわった職人が注文を受けてから握る「おむすび」

まるで江戸前寿司の手仕事さながらに、注文を受けてから職人の手によって一つ一つ丁寧に握られる「おむすび」。こだわり抜いた素材には、新潟栽培米コシヒカリと佐賀県産有明海苔、淡路の藻塩を厳選しました。手作りにこだわったおむすびの具材は、常時 40 種類を取り揃え、日本酒の酒肴としてもお楽しみいただけます。



厳選素材①【ミネラル農法 新潟長岡産 特別栽培米コシヒカリ(特A)】

旨み成分であるミネラルの肥料・自然肥料に加え、米糠で土壌の乾燥と活性化を図り、更に農薬を出来る限り使わず、水回しのタイミングをはかることで作られた「粒張りの良い米」。「栽培監督」「検査」「精米」に至るまで妥協することなく作り上げ、最高のおむすびが求める「旨み・甘み・粘り・舌触り・香り・輝き」が堪能できます。

厳選素材②【佐賀県産有明海苔(特選)】

黒褐色の色と艶、磯の豊かな風味、香ばしく甘みを含んだ独特の旨み。日本一と名高い佐賀海苔の美味しさは、栄養分を多く含んだ有明海の賜物。世界有数の干満の差を誇る有明海は、多くの河川からのミネラル豊富な栄養塩が流れ込む恵み豊かな漁場です。1日2回の干出により旨みが凝縮され独自の風味を生み出します。最高のおむすびが求める「香ばしさと口どけ、とろけるような甘み」の全てを兼ね備える逸品です。

厳選素材③【淡路の藻塩】

「淡路島 松穂の浦に 朝凧に 玉藻刈りつつ 夕凧に 藻塩焼きつつ 海をとめ」（巻6の935）と万葉集の中でも詠われ、その後千年の歳月を経て蘇った古代の塩が「藻塩（もしお）」。

うっすらと茶色を帯びているのは、海水を煮詰める際に「ホンダワラ」と呼ばれる海藻を加えているから。手間隙かけて作られた藻塩の持つ「栄養満点な豊富なミネラル」は、最高のおむすびへと昇華させます。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京フードワークス 担当：南・山本

TEL : 03-3206-1028 メールアドレス : densui@t-foodworks.co.jp

「日本酒を美味しく味わう」ために、丁寧に仕込まれたこだわりの一品料理

“おむすび”のネタ、“日本酒のあて(酒肴)”としてのネタ

おむすびの具材は、手仕事にこだわった佃煮や焼ほぐしの魚、季節の海鮮や伝統的な漬物、田酔ならではの手作り酒肴や厳選した逸品珍味など、常時、40種を取り揃えています。おむすびの具材としては勿論のこと、日本酒のあて(酒肴)としても、お楽しみいただけます。

中でも、田酔おすすめ具材は「鯖」と「あさり」。

鯖は、じっくり焼き上げた後、焼身を丁寧な手仕事でほぐしあげた「塩さば」、田酔オリジナルの柚子地で丁寧に照り焼した「鯖の柚子照焼」の2種類をご用意。深川名物のあさりは、「柚子煮」「山椒煮」「生姜煮」の3種類を、タイプにより浅煮から佃煮までをご用意しました。じっくり漬け込んだ「いかの塩辛」や熟成した「南紅梅」などおなじみの具材や、和牛時雨煮、赤海老佃煮、雲丹くらげ、雲仙おろし(寒ざらし漬物)などの珍しい一品まで、様々な種類をお楽しみいただけます。



金串で焼き上げる大振りの「串焼」

当店の串焼は、「日本酒を美味しく味わう」為の串焼。手仕込みの素材を一つ一つ丁寧に仕込み、火通りの良い「金串」で大振りに焼き上げた一品です。「鶏ももの柚庵串焼」、「あわびの香草バター串焼」など田酔本店の人気のメニューが串焼きとなって登場します。



飛魚(あご)出汁仕込みのこだわりの「おでん」

田酔こだわりのおでんは、「飛魚(あご)出汁」仕込みのおでん。

すっきりした甘みと独自の旨みが凝縮された出汁は、おでん種の一つ一つを高級な料理へと昇華させます。いか天、棒天、じゃこ天などの「長崎かんぼこ」や、じっくり煮込んだ牛すじなど、日本酒(燗酒)の酒肴としてお楽しみいただけます。

『人形町 田酔』こだわりの時代の日本酒

人形町田酔の日本酒は全て「純米酒」、そして「食中酒」。

「造り手の顔がハッキリと見える酒」「酒造りに対する杜氏の思いがいっぱい詰まった酒」だけを厳選してご用意しています。

常に親しくお付き合いさせていただく「15の酒蔵」(※)が人形町田酔・門仲の酒場の定番蔵となります。杜氏の渾身の一滴を、串焼、おでん、そして、田酔自慢の手作り酒肴の数々と一緒にお楽しみください。

※新政(秋田)、一白水成(秋田)、伯楽星(宮城)、寫樂(福島)、飛露喜(福島)、加茂錦(新潟)、仙禽(栃木)、而今(三重)、土佐しらぎく(高知)、貴(山口)、東洋美人(山口)、三井の寿(福岡)、若波(福岡)、東鶴(佐賀)、ちえびじん(大分)



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京フードワークス 担当：南・山本

TEL : 03-3206-1028 メールアドレス : densui@t-foodworks.co.jp

■ランチ

ランチメニューとして、「握りたてのおむすび」と注文を頂いてから一つ一つ焼き上げる「田酔名物・京風出汁巻玉子（赤出汁付き）」と一緒に楽しむ「おむすび御膳」をご提供いたします。



【店舗情報】

『人形町田酔 門仲の酒場』（門前仲町店）

営業時間：11時～14時 17時～23時頃

定休日：日・祝 ※お電話にてお問合せください

席数：30席

住所：〒135-0047 東京都江東区富岡 1-5-5 金城ビル 1F

アクセス：東京メトロ東西線・都営大江戸線「門前仲町」2番出口すぐ

電話：03-5639-1688

ホームページ：<http://www.densui.net/>

Facebook：<https://www.facebook.com/densui.omusubi.sakaba>



【会社情報】

株式会社 東京フードワークス

代表取締役： 笹田 眞吾

住所：〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-27-2 恒心ビル 3階

業務内容：「食」に関する専門的なマーケティング開発及び飲食店経営

URL：<http://www.t-foodworks.co.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京フードワークス 担当：南・山本

TEL：03-3206-1028 メールアドレス：densui@t-foodworks.co.jp