

報道関係者各位

グルーミングツールブランド「AUGER」が
革新的なプラットフォームレストラン「TOKYO BURNSIDE」にて、
『宴と整い』をテーマにした隠れ居酒屋を
5月10日(金)から期間限定でオープン！
～AUGERとTOKYO BURNSIDEの融合による全く新しい食体験を提供～

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）が手掛ける、グルーミングツールブランド「AUGER（オーガー）」は、2024年5月10日（金）～26日（日）に東京・原宿に位置するTOKYO BURNSIDEにて、「AUGER」のコンセプトにTOKYO BURNSIDEのフードエッセンスを加えた食体験を提供する「JAPANESE IZAKAYA STYLE YA/EN at TOKYO BURNSIDE in collaboration with AUGER」を開催いたします。



AUGERがTOKYO BURNSIDEとコラボ！東京・原宿に期間限定隠れ居酒屋をオープン！

「身だしなみを整える時間」が自分と向き合い、心に触れる豊かなものとなることを目指して、2022年3月に誕生したグルーミングツールブランド「AUGER」。これまで、暮らしを「整える」心地よい豊かな時間をテーマに、アートや音楽など様々なカルチャーとのコラボレーションを行ってきました。

このたび、トレンドの中心地・原宿にて、2024年5月10日（金）～26日（日）の期間限定で世界中で活躍する料理集団 Ghetto Gastro（ゲットー ガストロ）とクリエイティブエージェンシー「en one tokyo（エンワントウキョウ）」によって造られたクリエイティブなプラットフォームレストラン「TOKYO BURNSIDE」と『宴と整い』をテーマにした新しいジャンルの食体験をお届けいたします。

コラボメニューとして『クロマグロ(本まぐろ)の生姜焼き』や『黒雲呑のせ半田にゆうめん』など「AUGER」のブランドフィロソフィと「TOKYO BURNSIDE」のクリエイティブティビティが融合したフード・ドリンクメニューを提供します。キッチンとダイニングの境界がない創造性に富んだ店内で、居酒屋が比較的少ない原宿エリアには珍しい特別な『宴と整い』の時間を楽しむことができます。

「AUGER」と「TOKYO BURNSIDE」のコラボレーションによって生み出された他では味わえない空間と食体験。この機会にぜひ、特別なひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

C

・開催日時

2024年5月10日(金)~5月26日(日) 18:00~24:00 (L.O23:30)
※定休日：5月11日・13日・15日・22日

・開催場所

TOKYO BURNSIDE
東京都渋谷区神宮前5丁目12-14 2F

・コラボメニュー

「AUGER」のブランドフィロソフィと「TOKYO BURNSIDE」のクリエイティビティが融合した黒を基調とするフードやドリンクの他、渋谷区富ヶ谷のジューススタンド「COSMOS JUICE TOMIGAYA」とのコラボドリンクや、餃子愛好家「餃子超人」とのコラボメニューをご提供します。

＜フード＞

- ・パストラミエッグ ¥1,500
- ・クロマグロ(本まぐろ)の生姜焼き ¥1,100
- ・黒酢豚 ¥1,600
- ・「餃子超人」コラボ焼き餃子 ¥600 * 5/18(土)限定
- ・「餃子超人」コラボ水餃子 ¥600 * 5/18(土)限定
- ・黒雲呑のせ半田にゆうめん ¥1,200

＜ドリンク＞

- ・Cosmos Shot ¥600
- ・AUGERオリジナルブラックスムージー ¥1,400

※上記以外のフード・ドリンクメニューも提供予定



黒雲呑のせ半田にゆうめん



クロマグロ(本まぐろ)の生姜焼き

・予約方法

会期中のご予約は、下記TOKYO BURNSIDE公式InstagramのDMにて承ります。
「TOKYO BURNSIDE」公式Instagramアカウント：https://www.instagram.com/tokyo_burnside/

・店内の様子

暮らしを「整える」心地よい豊かな時間というコンセプトを提供する「AUGER」と革新的なプラットフォームレストラン「TOKYO BURNSIDE」のコラボレーションにより作り出された雰囲気のある店内で、『宴と整い』の時間を楽しむことができます。



来場者限定GUCCIMAZEデザインのノベルティ配布

期間中にご来場いただき、3,500円以上ご飲食いただいたお客様には、グラフィックデザイナーのGUCCIMAZEがデザインを手がけた限定ノベルティを配布いたします。

・内容

・ **TOOTHPICK(爪楊枝)**

GUCCIMAZEオリジナルデザインのケースに入った爪楊枝。
先端にハッカ油を染み込ませており、爽やかな香りが広がります。

・ **Pake® THE Filler(ジッパーバッグ)**

日本製のジッパーバッグブランド「Pake®」の
GUCCIMAZEオリジナルデザインのジッパーバッグ。
身だしなみツールや小物をすっきり収納できます。



※数に限りがありますので、無くなり次第終了となります。ご了承くださいませ。

TOKYO BURNSIDEについて

「TOKYO BURNSIDE」は、新たにニューヨーク・ブルックスを拠点に世界中で活躍する料理集団 Ghetto Gastro (ゲッター ガストロ) とクリエイティブエージェンシー「en one tokyo (エンワントウキョウ)」によって造られたクリエイティブなプラットフォームレストランです。昼間はアクティブなカフェのような雰囲気を醸し出し、夜には通りからの光を取り入れて雰囲気のあるラウンジを演出するような洗練された空間を提供します。

・料理集団 Ghetto Gastroとは？

ニューヨーク・ブルックスを拠点とするシェフ集団。2012年に活動をスタート。"地域をつなぐ食文化とコミュニティーカ"をコンセプトに掲げ、食を通じてファッション、アート、ヒップホップなど、さまざまなカルチャーの橋渡しとして独自のイベントやフードのプロデュースを行っている。

・公式サイト：<https://www.snohetta.com/projects/tokyo-burnside>

・公式Instagramアカウント：https://www.instagram.com/tokyo_burnside/

GUCCIMAZEについて

1989年、神奈川県生まれ。グラフィックデザイナー／アーティスト。
主な作品にFetty Wap、Post Maloneへのグラフィック提供、Flying Lotusのアルバムタイトルロゴ制作など。そのほかSEIKOやXGとのコラボアイテム制作やCalvin Klein、UNDERCOVER、Dr. Martens、Google、SONY、BOILERROOMといった企業への作品提供も行なっている。コーポレートワークではブランドロゴのみならず、エディトリアルデザインやウェブサイトまで手がける。
主な展示に、個展『MAZE』（Diesel Art Gallery、2020）、『DEST』（Gallery Tsukigime、2023）。河村康輔、Yoshirottenとのグループ展示『CHAOS LAYER』（Gallery Tsukigime、2021）など。2022年にはadidas OriginalsとのコラボレーションスニーカーOzrah by GUCCIMAZEを発表し、全世界で発売。またラフォーレ原宿ではキャンペーンビジュアルを手がけた。

AUGERについて



刃物のスペシャリストである貝印が、「身だしなみを整える時間」をより豊かで、より心地良いものへと導くべく誕生したのが、「AUGER」です。乱雑になりがちな洗面台をすっきりと統一するスタイリッシュなブラックのデザインを採用したグルーミングアイテムは、カミソリ、ツメキリ、ハサミなど幅広いツールを取り扱う貝印だからこそ実現できた、ハイパフォーマンスでハイクオリティなラインナップです。煩わしいと感じられがちな「身だしなみを整える時間」が、特別な時間へと変わり、心身をリセットすることで新しい一歩を踏み出すきっかけにしてほしい——「AUGER」を使うことで、そんな機能や価格を超えた価値を提供したいと考えます。

AUGER ブランドサイト : <https://auger.jp>

AUGER MAG. : <https://www.kai-group.com/products/kamisori/product/auger/auger-mag/>

AUGER PRODUCT MOVIE : <https://www.youtube.com/watch?v=4dEHB2GvJo8>

貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL : 0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>