

## 青山・神宮外苑に新スポット誕生！コンセプトは“最高のペアリング体験” “港区から発信”クラフトビール醸造所OPEN

ビアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー

— BEER & 246 aoyama brewery —  
2018年7月4日オープン決定

※オープンから約3ヶ月間は店内ビール醸造中



クラフトビールと自家製レモネードをペアリングして、レモンサワーのようなすっきりとした味わいに。

株式会社ブロードエッジ・ファクトリー（本社：東京都渋谷区、代表取締役：丸岡 栄之）は、この度、東京の青山・神宮外苑に、“最高のペアリング体験”をコンセプトとするブリュワリー、「BEER& 246 aoyama brewery(ビアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー)」を、2018年7月4日にオープンいたします。

当社が初めて手掛ける「BEER& 246 aoyama brewery(ビアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー)」は、本格的なビール造りへのこだわりを持ったクラフトビール醸造所です。原料、製法、温度管理にも徹底してこだわり抜いた、無ろ過生ビールの「アウグスオリジナルビール」と、クラフトビールを使用したビアチキンなどこだわりのフードとのペアリングをお楽しみいただけます。さらに、ビールに自家製レモネードなど数種類のフレーバーをペアリングしてお楽しみ頂くことで、自分好みの味にアレンジができる「ビアサワー」など、ひとりひとりに合った最高のペアリング体験を提供していきます。女性にも男性にも嬉しいスイーツ、東京ミッドタウン日比谷「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」の江口和明が考案した締めスイーツも充実。

ビールが好きな人だけではなく、ビールが苦手な人も含めて、誰もがビールを飲みやすく、誰もがビールを愉しめる、そんなお店づくりを目指します。

“ペアリング”とは「ビール」と「様々な食材」の組み合わせのことですが、同時に「BEER & 人」BEERを楽しんで頂く人同士の“出会い”の意味も含まれています。「BEER &」では人と人の“素敵な出会い”となるようなコンセプトで、今後も展開して参ります。

店舗情報、メニューなどの詳細については、随時お知らせいたします。是非、ご期待ください。

【店舗概要】

- 正式名称 : BEER& 246 aoyama brewery(ビアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー)
- オープン日 : 2018年7月4日
- 住所 : 〒107-0061 東京都港区北青山2丁目3-1 B1F
- 営業時間 : 平日(ランチ11:00~14:00 LO13:30)(ディナー17:30~23:00 LO22:30)  
土曜日(15:00~22:00 LO21:30)
- 定休日 : 日曜祝日
- 電話番号 : 03-6812-9895
- 代表メニュー : クラフトビール6種類  
クラフトビールと自家製レモネードをペアリングしたビアレモンサワー  
その他、クラフトビールと様々な食材によるペアリングメニュー



◀ 店内イメージ ▶



◀ビールに自家製レモネードをペアリング ▶

- こだわりのクラフトビールには、アウグスビールを採用 -

1842年に誕生したピルスナービールの原点に立ち返り、原料、製法、そして温度管理にも徹底してこだわり抜いた無ろ過生ビールのアウグスオリジナルをはじめ、6種類を採用しました。



【IPA】

口に含んだ途端に広がる濁りのない旨みと鮮烈な苦味、そしてそれらを丸く包みこむ華やかな香りが特徴のビールです。

【クアトロ】

ピルスナービールの伝統を維持しつつ、麦芽とホップのブレンドが醸し出すキレ味となめらかな喉越しの絶妙なバランスの味をお楽しみいただけます。

【ブラック】

ドイツビールに代表される芳醇なラガータイプの黒ビールです。ローストモルトの香ばしいほろ苦さと、ほんのりとした甘さの絶妙なハーモニーが特徴。

【オリジナル】

ピルスナービールの原点に立ち返り、徹底してこだわり抜いた無ろ過樽生ビールです。富士山麓の地下天然水を仕込水に使った贅沢で新鮮なビールです。

【ホワイト】

ベルギー・ホワイトタイプのエールは大麦芽と小麦麦芽を原料としています。爽やかな酸味、甘み、深みがありながら透き通るような味わいが特徴です。

【ビター】

しっかりとしたボディとホップの苦味が強いエールタイプ。柑橘系の香りと苦みコクのバランスが絶妙なアメリカンスタイルのアンバーエールです。

## -ショコラティエが創る、締めスイーツ-

同グループ店舗の「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」の江口和明が手掛ける締めスイーツを提供

ビアサワーやシャンパンと共に最高のマリアージュを感じて頂く「オリジナルチョコレートパフェ」やビールとお食事を楽しんで頂いた後の「締めスイーツ」など、様々なシチュエーションでショコラティエ江口和明が考案したBEER & でしか体験できない「大人のスイーツ」をお楽しみ頂けます

### ◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは



チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリーモの始まりでした。ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、デリーモの洋菓子を召し上がっていただいた多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、ビアサワーやシャンパンとのマリアージュにも無限の可能性を感じて下さい。

