

～“最高のペアリング体験”をコンセプトにした港区発の醸造所「BEER& 246 aoyama brewery」～
隠し味はクラフトビール!? しびれる辛さがクセになるマーラー鍋が新登場!

人気サイドメニューも旨辛スパイスを加えて刺激的な味に進化

『秋のマーラー祭り』スタート

2018年10月19日(金)より販売開始中

<http://www.beerand.jp>

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）が運営する“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)」では、10月19日(金)から販売を開始している、季節限定メニュー『秋のマーラー祭り』と題して、赤味噌ベースの『金のマーラー鍋』、甜麺醬、豆鼓、五香粉をあわせた『赤のマーラー鍋』と、定番商品の「オリジナルビアチキン」にしびれスパイスをプラスした「しびれビアチキン」、オリジナルスパイスに漬け込んだ「骨付きざくざくマーラーチキン」が新登場いたします。



金のマーラー鍋～Golden Beer Hot Pot～



赤のマーラー鍋～Red Beer Hot Pot～

販売開始：2018年10月19日(金)～

「BEER& 246 aoyama brewery」では、しびれる辛さの山椒をたっぷり使い、辛さとともに香りと旨みも楽しむことができるマーラー料理と、クラフトビールのペアリングを堪能することができる『秋のマーラー祭り』を開催いたします。

鍋メニューからは山椒が香る赤みそベースのスープに、隠し味としてクラフトビールを入れた味わい深く濃厚なスープが特徴の「金のマーラー鍋」と、あっさりとした味わいの中にも花山椒のしびれる辛さと香りが特徴の「赤のマーラー鍋」をご提供いたします。

サイドメニューからは、BEER& 246 aoyama breweryの定番商品「オリジナルビアチキン」にしびれスパイスをプラスした「しびれビアチキン」、低温調理し、オリジナルスパイスに漬け込んだ骨付きチキンを丁寧に揚げた「骨付きざくざくマーラーチキン」をご提供いたします。

しびれる辛さとともに、クラフトビールとのペアリングを楽しむことのできる期間限定のマーラーメニューを是非お楽しみください。

【メニュー概要】 ※価格は全て税別となります

-自慢のビールにぴったりのマラーメニューをご用意-

しびれる辛さの山椒をたっぷり使った「BEER& 246 aoyama brewery」特製のマラーメニューが新登場。
麻辣とは「しびれる=麻」「辛い=辣」の味が合わさった四川を代表する料理のことです。
自慢のビールとペアリングすることで、更に深い味わいをお楽しみ頂けます。



◇ 金のマラー鍋～Golden Beer Hot Pot～

香り高い山椒が香る赤みそベースのスープに、クラフトビールを入れることでさらにコクが増した味わい深く濃厚なスープが特徴。
豚肉をタワー状に盛り付けた、見た目も豪華なしびれ鍋です。
ローストモルトの香ばしいほろ苦さが特徴の「アウグス・ブラック」との相性は抜群です。

※鍋のご注文は2人前より承ります。

価格：<1人前> 1,200円（税抜）

◇ 赤のマラー鍋～Red Beer Hot Pot～

甜麵醬、豆豉、五香粉合わせたスープにクラフトビールを入れることであっさりの中にもコクのある味わいを実現しました。
あっさりスープだからこそ、花山椒のしびれる辛さと旨みを心ゆくまで堪能して頂けます。
コクの有る苦味が特徴の「IPA」との相性は抜群です。

※鍋のご注文は2人前より承ります。

価格：<1人前> 1,200円（税抜）



◇ しびれビアチキン

BEER& 246 aoyama brewery で定番の「オリジナルビアチキン」にしびれスパイスを加えた商品。
いつもより刺激的で香り高いビアチキンには爽やかな味わいが特徴の「Aoyamaドラフト」が相性抜群です。
価格：780円（税抜）



◇ 骨付きざくざくマラーチキン

低温調理し、オリジナルスパイスに漬け込んだ骨付きチキンを、1枚まるごと丁寧に揚げた贅沢な一品。
鳥の旨みがあふれるリッチな味わいのマラーチキンには、華やかな香りが特徴の「IPA」が相性抜群です。
価格：850円（税抜）

【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》

<公式SNS情報> Instagram : beerandinfo

クラフトビールとの“最高のペアリング体験”をあなたに

港区青山発のBEER& 246 aoyama brewery は本格的なビール作りへのこだわりを持ったクラフトビール醸造所です。

これまで考えたこともなかった組合せやこれまで想像もしなかったトッピングから最高のペアリング体験を提供するとともに、ビールが好きな人だけではなく、ちょっとビールが苦手だった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。

