

信州の美味と北陸から届く海の幸を、厳選した銘酒とともに味わう 「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」が 11月29日(水)にオープン



江戸時代、厳しい冬の間酒蔵で働く蔵人たちが酒を造り、休息、食事を共にする「寄り付き場」で生まれた、素材の味わいをシンプルに活かした「寄り付き料理」。小布施の街で暮らす人々と共に発展し、今日まで親しまれてきました。寄り付き料理を基にして、25年前に長野県小布施町に誕生した「小布施 寄り付き料理 蔵部」。建築家ジョン・モーフード氏によって改装された築250年の酒蔵は、気持ちよくくつろげる空間、美味しい食事、街のおもてなしの心を感じられる「新たな寄り付き場」として評判を呼び、全国から訪れる人々を魅了しました。長野五輪の際には、英国王室も訪問されるなど、世界中からも注目を集めました。2018年、株式会社フォンスが運営を引き継いでからも、信州の魅力を発

信し続ける「小布施 蔵部」。多くの方々に私たちの取り組みをご体感いただきたいという思いから、この度東京・銀座で「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」の開業を迎えることとなりました。



歌舞伎座近くに位置する「CURA GINZA」の13階とルーフトップテラスの2フロアを占有する「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」。100席近くある13階の店内は、羽釜を設えたオープンキッチンを中心とした大空間。その先に佇む東京タワーと活気あふれる都心の景色とともに、蔵部でのひと時をお楽しみください。「信州鶏 山賊焼き」など小布施でも人気の信州の郷土料理に加え、銀座では北陸の食材も多く登場。新鮮な味わいを楽しむ一品料理から、食材の旨みを凝縮した石窯料理など、アレンジを効かせた料理をご賞味いただけます。ルーフトップテラスでは、蔵部の美味が詰まった「蔵部の寄り付き弁当」や「蔵部のTEPPAN」スタイルでお食事をご提供。解放的な銀座の天空時間をじっくりとお過ごしください。

小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座

開業日時：2023年11月29日(水)
住 所：東京都中央区銀座5-12-6
CURA GINZA 13階 / ルーフトップテラス
電話番号：03-5801-5995
営業時間：【ランチ】11:00~16:00
【ディナー】16:00~22:00 (LO. 21:00)

席 数：13階 88席(個室2室)
ルーフトップテラス 45席
定 休 日：なし
アクセス：地下鉄「東銀座駅」徒歩1分
地下鉄「銀座駅」徒歩3分





【炊き立てのごはんがすすむ。

「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」昼の献立

彩り豊かな前菜8種に主菜が付くお昼のセットは、信州の味わいを一口ずつお楽しみいただける蔵部の一推しです。炊き立ての「銅釜白米ごはん」がすすむ「シナノユキマスの石窯塩焼き」や「ラム肉の黒酢炒め」などの満足感のある定食メニューもご用意。ごはんは、食材の旨みが染みわたる自慢の「羽釜イワナときのこの玄米炊き込みごはん」もお選びいただけます。ルーフトップテラスでは、蔵部の味わいが詰まった「蔵部の寄り付き弁当」を、東京の景観を360度感じながらお召し上がりください。

【山・川・海のもの。信州から北陸へと広がる、蔵部の夜】

四方を山に囲まれた山国の信州は、自然豊かな環境に育まれた食材の宝庫。蔵部では良質な肉、地元農家直送の野菜を活かした「真田丸 鶏胸肉のたたき」や「信州産太郎ぼーくスペアリブ 黒酢照り焼き」などの料理が、夜の献立を賑やかに演出します。加えて日本海まで80kmほどに位置する小布施や北信の人々にとって、海の幸もそう遠くなく、馴染みのある食材として日々の生活に寄り添っています。蔵部 銀座では、北陸の漁港から直送される海のものもご紹介。料理人一推しは「お造り盛り合わせ」。清流で育った信州の川魚と、その日届く日本海の旬の魚が一皿に盛り付けられた貴重な組み合わせは、蔵部ならではの逸品です。

ルーフトップテラスでは、空間もメニューも一変。信州から届く「厚切りハム」や上質な脂身がとろける「信州牛リブコース」、信州味噌でコクを出した「信州味噌ちゃんちゃん焼き」をご自身で鉄板で焼き上げていただく「蔵部のTEPPAN」スタイルで。ごはんと味噌汁がメに付くこともお忘れなく。賑やかに囲む、満腹感のある蔵部 銀座でしか味わえない時間をぜひご堪能ください。



【歴史ある酒蔵より厳選。蔵部ならではの個性豊かな銘酒が勢ぞろい】



酒蔵で働く蔵人が寄り合い誕生した「寄り付き料理」に欠かせない日本酒。歴史と伝統を受け継ぎながら新たな挑戦を続ける「榎一市村酒造場」の酒を筆頭に、信州の銘酒をご提案します。また北陸の酒も厳選。中でも、手造りの日本酒を追求してきた「黒龍酒造」の品揃えは魅力の一つです。20種類ほど揃う信州と北陸4県の酒には、オープンを記念した限定酒や季節の酒もご用意。「この店で、この時にしか味わえない銘柄」が「小布施 寄り付き料理 蔵部 銀座」でお過ごしいただくひと時に、深みを与えてくれます。

《小布施 寄り付き料理 蔵部について》

「栗と北斎と花のまち」長野県小布施の街づくりの中心を担ってきた「小布施 寄り付き料理 蔵部」の運営を2018年に引き継ぎ開業。板場の中心にある大きな竈で炊くごはんは、味噌汁、自然豊かな信州で育まれた肉や魚など、素材の持つ旨みを最大限に引き出したシンプルな和食を、築250年の歴史ある酒蔵空間で提供しています。



obusekurabu.com



<リリースに関する問い合わせ先>

【株式会社フォンス 社長室 広報】担当：齊藤・西野 電話：03-6450-4040 / pr@fonz.jp