

酒と食の企業＜八海醸造×エー・ピーカンパニー＞がコラボした 真摯に食産業を追求する酒場「ヤオロズクラフト」が7/10 五反田に誕生！

八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社：新潟県南魚沼市、以下八海醸造）と株式会社エー・ピーカンパニー（代表取締役 社長執行役員 CEO：米山久、本社：東京都豊島区、以下 APC）は、“真摯に人為を尽きた酒づくりを行う製造業”と“生販直結の飲食業”が強固に連携し、2020年7月10日、八海山のクラフトビール「RYDEEN BEER」の全種類を樽で提供する(直営店「猿倉山ビール醸造所」を除き本ブランド初)「ヤオロズクラフト」を五反田にランドオープンいたします。



■八海醸造×APC タイアップ経緯

八海醸造は、今後のブランディングと新しいマーケットの開拓プランとして、ライトアルコールユーザーをターゲットにした、新商品のクラフトビール「RYDEEN BEER」を多くの人に体感してもらえようとする手段を構想し、一方で APC は、宴会需要やアルコールの消費量が下がる中、従前の居酒屋ビジネスに危機感を感じ舵の切り方を模索していました。

八海醸造と APC、質への飽くなきこだわりを持つ両社が、これからの時代における食とブランド、そして新しい飲食のあり方をともに考え、今までにない食のあるべき姿の提案を目指していくこととなりました。

■ライディーンビールとは

雷電様に由来した「RYDEEN」を冠し、2018年に誕生した八海醸造のクラフトビール。それまで20年間に渡って作り続けてきた地ビール「八海山泉ビール」のノウハウを活かしながら、清酒蔵がある魚沼の里に新たな醸造所「猿倉山ビール醸造所」を設け、新潟県の名水にも選ばれている硬度2.4程度の極軟水「雷電様の清水」を使用し、その清らかな水質を活かした“飲み飽きしない食事に合うビール”をつくっています。

どのタイプにも共通する味わいの特長は、自然豊かな環境でつくられていることがわかる、すっきりとした滑らかな口当たりであること。四季折々の料理と上手く調和し、素材を引き立てる力のあるビールです。パッケージラベルには、猿倉山に棲む猿のイメージを配しています。

ライディーンビール：<https://www.rydeenbeer.jp/>



「ヤオロズクラフト」オープンにあたり

八海醸造株式会社 代表取締役 南雲二郎

私たちが魚沼の清らかな水と自然の中で醸しているライディーンビールを、もっともっと多くの人に知っていただき、存分に味わっていただきたいという強い思いから、エー・ピーカンパニー様に提案してみたところ、快く賛同いただき、今回大きな機会を得ることができました。

食のあるべき姿を追求するエー・ピーカンパニー様が手掛ける新業態に私たちが応援させていただくからには、お客様へ想像以上のクラフト感をご提供できるよう努力していくつもりです。是非、一人でも多くのお客様に自信作のビールとお料理を体験いただいて、美味しさがもたらす極上のひと時をお楽しみいただきたいと思います。

「ヤオロズクラフト」について

■店名「ヤオロズクラフト」

日本には古来から森羅万象に神を感じ、「八百万の神」として崇拝する風習があります。このような文化に敬意を払いつつ、数が極めて多いことを表す「八百＝やお」と、ありとあらゆるものを指す「万＝よろず」で、全国各地の数多くの生産者から寄せられる、あらゆる美味しい食材を集めていることを表現しました。語呂感を重視して「ヤオロズ」としています。また、クラフトビールをはじめ、卓越したクラフトマンシップを大切にしたい飲み物と料理を提供する店を目指すという、当店のスタンスも表しています。

■ロゴ



ヤオロズクラフトのロゴマークには、「波に千鳥」ならぬ「波に麦をくわえた鶏」が。

麦は「RYDEEN BEER」を。鶏は APC が生産者と協同し提供する地鶏、そして波は鮮魚を表しています。APC 独自の「生販直結モデル」による食材をお届けできる店であるという誇りをマークに込めました。

飛べないニワトリが海上を舞う表現には、新しいことへのチャレンジや元気の良さ、ヤオロズクラフトに関わっていただくすべての産業が飛躍してほしい、という想いを詰め込んでいます。

アートディレクター 秋山具義氏に依頼しました。

コラボで生まれる新たな可能性

株式会社エー・ピーカンパニー 代表取締役 社長執行役員 CEO 米山久

「ヤオロズクラフト」は「RYDEEN BEER」という素晴らしいクラフトビールと、生販直結モデルによりコストパフォーマンス高く提供できる地鶏や魚、またパイヤーが見つめてくる日本各地のこだわりの食材とがコラボレーションするという、初の試みを実施する店舗です。店は、どんな媒体よりも具体的に直接的に、そのものの良さを伝えることのできる、最高のプロモーションの場。この第 1 弾を成功モデルに仕上げ、展開性をもたらすことで、日々努力を重ねる作り手の良品が、多くのお客様に感動を与え広まっていく。そういうステージにしていきたいと考えています。

生産者や産地に感情移入し、ひたむきに食に向かい合う文化を礎とする、当社が担うべき役割を携えた店であると思っております。

■店舗特徴

< 1F > ビールとおいしいつまみを軽く楽しみたい気分の時にフラッと立ち寄れるよう、カウンターをメインにした“和バル”とも呼べるフロアになっています。窓扉はほぼフルオープンさせることができ、立ち飲みもできる気軽さもありながら、テイクアウトや食材の販売などにも対応できる汎用性高い仕様になっています。

< 2F > カフェと居酒屋の間をとったような作りで、腰を落ち着けてゆっくりと食事を楽しんでいただくフロアです。無駄な装飾はせず照明にも配慮し、デートにも、取引先の招待時にも使っただけの雰囲気を目指しました。大開口の窓は広々としたゆとりある雰囲気、同時に換気の高さにも配慮しています。



■RYDEEN BEER

限定商品も含めて、全種類樽



ALT：コクの中にも すっきりとした味わい
 IPA：柑橘系の豊かな香りと キレのよい苦味
 PILSNER：麦芽の香りと クリアな喉越し
 WEIZEN：フルーティな香りと 柔らかな酸味
 セッション IPA：心地よい香りと爽快な苦み < 季節限定品 >
 PORTER：ローストモルトの香ばしさとホップの苦み < 季節限定品 >
 PALE ALE：フレッシュな香り、甘みと苦みの調和 < 季節限定品 >

■料理

クラフトビールのみならず絶対的に美味しい料理も楽しめる店を目指しました。素材を活かした、淡麗で綺麗な味わいの「RYDEEN BEER」と絶妙に引き立て合う料理を提供します。< > 内はペアリングにお勧めしたいクラフトビールです。（飲み物、料理はすべて税抜価格です）



みやざき地頭鶏のパリパリジューシーチキン

¥950

契約農家の育てた地鶏を、皮面はパリパリ、肉は肉汁たっぷりふくら焼き上げます。ぜひ食べていただきたい逸品に仕上がりました。

< PILSNER >



かつおのレアかつ

¥690

鮮度高く届くおいしい鰹を、レアの状態のカツカツにしました。鰹の持つ旨味と酸味、揚げたての香ばしさを楽しんでいただけます。

< ALT >



さばたくサンド

¥490

程よく酔じめた、身が厚く質の良い鯖を、サンドイッチにしています。隠し味のタクアンの食感と大葉の香りがアクセントになっています。

< WEIZEN >



しらすと青唐辛子の出汁巻かず

¥450

コク深くしっかりした味わいを持つ APC ブランドの卵「塚だま」を、スキレットで焼き上げます。優しい出汁感にしらすと青唐がよいアクセントになっています。< IPA >



若鶏の旨味溢れる唐揚げ
 ¥520 (4個)
 鶏肉の良さを引き出し、淡麗なビールの味を邪魔しない唐揚げを、真剣に迫及した結果誕生しました。オリジナルシーズニングが箸を止めさせません。<IPA>



フレッシュアンドンチップス
 ¥550
 その日の魚をふわふわの衣に包んで、カラッと揚げています。軽い食感の中に、質の良い素材を感じられる、自慢のフリットです。



本日のあてピザ
 ¥590
 ビールがすすむ、クリスピータイプのピザです。季節によって変化する具材をチーズがまとめた、おかわりしたくなるようなピザです。



ゴロゴロ貝ガパオライス
 ¥750 (アタマだけ¥700)
 数種の貝で作ったガパオ炒めはシメにぴったりなご飯メニューです。ビールで冷たくなった口中に心地よい香辛料の刺激がやみつきに。

■店舗概要

「ヤオロズクラフト」

所在地：〒141-0031 東京都品川区西五反田1丁目4-8 1階・2階

電話：03-6420-0739

営業：平日 11時半～14時 / 17時～24時 土日祝 12時～22時

客単価：4,000円(税込)程度を想定

坪数：52.13坪

席数：81席(立ち飲み席含め)

特記：厨房2F ビールのタップは両フロアに設置



食産業の課題解決に挑む「PROJECT 8」

「PROJECT8」は、品質に対して真摯に取り組む企業同士が向き合い、新しい可能性の創出を目指すプロジェクトです。無限(∞)に広がる食産業の可能性を追求します。

第1弾の「ヤオロズクラフト」は、宴会需要が下がりアルコールの消費量も落ちている昨今、従前の居酒屋ビジネスのあり方に新たな突破口を見出す必要性に共感した両社が、協同して課題解決に挑む店舗です。酒と食の企業が手を取る事で、地域貢献や一次産業の活性化につながり、また時代に合った居酒屋や飲食店のあり方を見出していくことができるよう、この「ヤオロズクラフト」という媒体で探求し、発信していきます。

<全体管掌>

エー・ピーカンパニー プロデューサー 深山佳嗣

「PROJECT8」を草案から練り、「ヤオロズクラフト」の企画立案/収支計画/商品企画/マーケティング、と総合的にプロデュースを実施



会社情報

【八海醸造株式会社】

「よい酒を、多くの人に」の志の下に、日常の食を通したコミュニケーションを引き立て、豊かにする酒づくりに真摯に取り組んでいる。その酒造りは日本酒だけにとどまらず、焼酎、梅酒、今回のクラフトビールにも及ぶ。また近年では、豪雪地帯・魚沼ならではの知恵を活かした発酵食品にも積極的に取り組んでおり、ノンアルコールの麹甘酒「麹だけでつくったあまさけ」や、「米・麹・発酵」をテーマにした魚沼の食の専門店「千年こうじや」などを通して、魚沼が育んできた上質な発酵の暮らしを伝えている。

本社所在地：新潟県南魚沼市長森 1051 番地

設立：1922年

URL：https://www.hakkaisan.co.jp/

【株式会社エー・ピーカンパニー】

「食のあるべき姿を追求する」を理念に、生産、物流、販売を一貫させる「生販直結モデル」を構築し、「塚田農場」や「四十八(よんばち)漁場」などの居酒屋を運営。また「つかだ」の屋号で旗艦店をシリーズ展開しており、「焼鳥つかだ」「地どり屋つかだ」和弁当「つかだ」など、新たな試みに挑戦している。

本社所在地：東京都豊島区西池袋 1-10-1 ISOビル 6F

設立：2001年10月29日

URL：http://www.apcompany.jp/

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

「RYDEEN BEER」に関して
 株式会社八海山 広報：浜崎
 TEL：080-3416-0259

店舗・プロジェクトに関して
 株式会社エー・ピーカンパニー 広報：上原
 TEL：070-3199-7973

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。