



2014年12月4日
アイビー株式会社

ブルックリン風、プロヴァンス風と
クラフトビールと楽しむ新感覚“おでん”

「O'DEN ミート・ザ・ブルックリン」ほか

12月9日（火）“iBeer LE SUN PALM”で新発売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、カフェに行くような感覚でクラフトビールが楽しめる iBeer LE SUN PALM(アイビアー・ルサンパーム)にて、12月9日（火）から2015年2月28日（土）まで、新感覚のおでんをアレンジした「O'DEN ミート・ザ・ブルックリン」、「O'DEN シーフード・プロヴァンス」を発売します。



「O'DEN (おでん)」とは？

- **新感覚「O'DEN (おでん)」**

ビールとともに冬に温かい鍋を楽しむ日本の食文化を、ビールにあわせたボーダレスな料理を提案するアイビアー・ルサンパームが考えたら、新感覚の「O'DEN (おでん)」になりました。

- **ブルックリンとプロヴァンスのふたつの味が楽しめる「O'DEN (おでん)」**

アメリカ・ブルックリンをイメージした「O'DEN ミート・ザ・ブルックリン」とフランス・プロヴァンスをイメージした「O'DEN シーフード・プロヴァンス」のふたつの味が楽しめます。

「O'DEN ミート・ザ・ブルックリン」は、ブルックリンの街角で見かけるホットドックやパストラミサンドイッチなどから発想をえて、ソーセージやミートボール、豚ばら肉のコンフィ入りの「O'DEN」。

「O'DEN シーフード・プロヴァンス」は、南仏マルセイユの名物料理、ブイヤベースをイメージし、魚介たっぷりに仕上げています。

- **ちょっと食べたい方にはハーフサイズをご用意。**

大人数じゃないと頼みにくい鍋料理ですが、2名様用のハーフサイズもご用意しています。クラフトビールとあわせて、おつまみとしても楽しめます。

ご取材など、この件に関する問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

商品概要

■商品名： O'DEN ミート・ザ・ブルックリン

■価格： 2,980 円、ハーフ 1,890 円

■商品説明：

マスタードと白ワイン風味のビーフブイヨンでポークコンフィ、ミートボール、ソーセージ、たまねぎ、ポテト、たまごをおでん風に仕上げました。ほのかに香るローズマリーが旨みとコクにさわやかさを出しています。



■商品名： O'DEN シーフード・プロヴァンス

■価格： 2,980 円、ハーフ 1,890 円

■商品説明：

トマトや魚介の旨みがたっぷりのサフラン風味のスープで、タラ、エビ、ムール貝、トマト、大根、たまごをおでん風に仕上げました。



※価格はすべて税別です。

相性のいいクラフトビール

<O'DEN ミート・ザ・ブルックリン>

● マリアエール (三重県 伊勢角屋)

ヴァイツェン酵母のフルーティーな味わいが特徴のクラフトビール。香ばしいキャラメルのような味わいが、旨みが凝縮した味わいと良く合います。

● ヒカリエール No. 4 “ワイルドハニー” (茨城県 常陸野ネストビール)

ハチミツを使用し、心地よい甘味と軽快な苦味が特徴のビールです。

<O'DEN シーフード・プロヴァンス>

● 帝国 IPA (静岡県 ベアードブルーイング)

イングリッシュスタイル、アメリカンスタイルの丁度中間の IPA。ビスケットのような味わいが魚介と良く合います。

● ライジングサン ペールエール (静岡県 ベアードブルーイング)

爽やかな味わいのペールエール。しっかりとした苦味があり、余韻が楽しめます。

店舗概要

店舗名：アイビアー・ルサンパーム 渋谷ヒカリエ

業態名：ビアカフェ

住所：〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ 7階

電話番号：03-6419-7496

営業時間：月～土曜日 11:00～23:30 日曜日 11:00～23:00

席数：60席 / カウンター6席

「iBeer LE SUN PALM」コンセプト

“Girls, Beers, Ambitious. ビールで上げよう、世の中を！”

景気も少し良くなった。みんなも明るくなってきた。

それもこれも全部わたしたちのおかげでしょ？

「私はビール！」とりあえず、気持ちなんてビールで変わる。

ビールは人を楽しくできる。楽しいから人は変わっていく。

社会を楽しく解決出来るって、なんだかかわいくてかっこいい。

女子が元気だと日本もいける、そんな明るい気分になれる、

いまどきはやりのクラフトビールで、ともに大志を抱こうじゃない！

オトナ女子に贈るビアカフェ新提案

カフェに行くような感覚で楽しむビアカフェ

ビアパブやバーはちょっとマニアック。でも、ビールは飲みたい。カフェのような心地よさとビアバルのような賑やかさが両立した空間で、女性がいつもの感覚でビールを飲みに行ける場所、それが「iBeer LE SUN PALM」。新感覚のビアカフェです。

デートや女子会、サクッとひとり飲みにも使える空間

「Our Happy Place」Casual、Communication、Colorful

を空間コンセプトに、デートや女子会など様々なシーンにあわせた“気持ちのいい場所”をご用意しました。ゆったりしたソファエリアでは気の置けない仲間との女子会やビアパーティーを、開放的なテラスエリアではワイワイと気軽にビールを楽しみ、時にはカウンターエリアにある『TAP STAND』で、自分のためにサクッとひとり飲み。私に寄り添うビアカフェスタイル。ひとりでも仲間と一緒にでも楽しめます。

TAP STAND

タップサーバーが並んだカウンタースタンド。待ち合わせやサク飲みで気軽にビールが楽しめます。

野菜たっぷり、でもガッツリも楽しめるビールにあわせたボーダレスな料理

“楽しさ”“おいしさ”“ヘルシーさ”をコンセプトに、野菜をたっぷり使い、スパイスやハーブを組み合わせたり、フルーツでさわやかな味わいに仕上げたり、ボーダレスな料理が揃います。もちろん、ガッツリを楽しめる料理もご用意しています。

“ビールで上げよう！”クラフトビール初心者も楽しめるビールの楽しみ方を提案

麦芽、ホップ、酵母、水を基本に作りだされるクラフトビールには、約100種類のスタイルがあるといわれるほど色や香り、味わいも多種多様です。

「iBeer LE SUN PALM」では、常時、タップサーバー（樽生）で約10種類、ボトルで約20種類のクラフトビールをご用意。その他にもビアカクテルなども楽しめます。また、ワインのように料理とのペアリングが楽しめることもクラフトビールの魅力のひとつです。エールやラガーやランビックなど専門的で難しいことは抜きにして、その日の気分や味の好み、料理との組み合わせ、時には、ラベルデザインでジャケ飲みしたり。自由な発想でクラフトビールを楽しむ、そんなスタイルを提案します。



フード

ビールにあわせた野菜たっぷり、フルーツやスパイス、ハーブがアクセントの個性豊かなボーダレス料理

6種類のカラフルディップからお好きな2種類が選べるフリッツをはじめ、野菜をビールで漬けたピクルスや、チキンコンフィと人参、紫キャベツのナッツコールスロー、豚ハラミと春菊、白菜の香味サラダなど、たっぷり野菜に、爽やかなフルーツやスパイス、ハーブでアクセント加えたビールにあう個性豊かなボーダレスな料理が揃います。もちろん、ガッツリ派には手ひねりソーセージやバベットステーキなどのメニューもご用意しています。

クラフトビール ※メニュー抜粋

【タップサーバー（樽生）】約 10 種類

オリジナルビール「ヒカリ・エール」をはじめ、国産のクラフトビールを中心に揃えています。

【ボトル】約 20 種類

伝統的なものから、最近注目を浴びている世界各国のものまで、作り手のストーリーも楽しいビールが揃います。

【ミラクルビアー】

フルーツビールにミントとフレッシュライムを絞ったビアカクテル5種や、ソフトクリームとポータービールを組み合わせた「ビアフロート」など、いままでにないビールの飲み方に出会えます。