



静岡県修善寺で醸造しているクラフトビールが”昼呑み”できる
アメリカ南西部のソウルフードが楽しめる店
ベアードブルーイング「吉祥寺タッブルーム」が
2019年5月1日(水)にオープンいたします



画像はイメージです

ベアードブルーイング（本社：静岡県伊豆市 / 代表：ベアード ブライアン）は、2019年5月1日（水）にクラフトビールと”アメリカ南西部のソウルフード”が楽しめる「吉祥寺タッブルーム」をオープンいたします。

ベアードブルーイングは、2000年にアメリカ人のブライアン・ベアードとさゆり夫婦が静岡県沼津市で設立した合資会社です。静岡県修善寺、清らかな狩野川の自社工場で個性豊かなクラフトビールを醸造しています。また、オリジナルのクラフトビールに合わせたコンセプトフードが楽しめる、“ニューヘブスタイルピザ”中目黒店、“焼き鳥”原宿店、“串揚げ”高田馬場店、“スモークBBQ”横浜・馬車道店など飲食店の運営を行っています。この度オープンする吉祥寺店は、7店舗目の直営店となります。

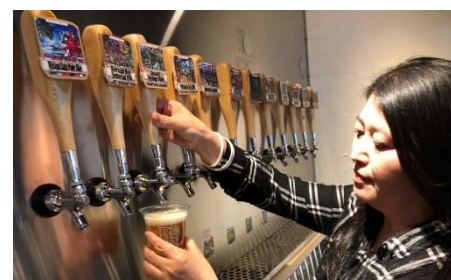
「吉祥寺タッブルーム」は、吉祥寺駅南口から徒歩2分という好立地にありながら、落ち着いた雰囲気です。駅前の喧騒から離れた場所にお店を構えています。常時12タップのドRAFTベアードビール、ボトルコンディションのベアード、季節限定ビールと共に、タコスやホットドッグ、ブリトー、トルティーヤ・チップスの上に溶かしたチーズ、挽肉、ハラペーニョ（唐辛子の一種）をかけた“ナチョス”など「吉祥寺タッブルーム」のフードコンセプトである”アメリカ南西部のソウルフード”をお楽しみいただけます。

自家製のクラフトビールは、自家栽培や地元で収穫された無農薬で新鮮な旬の素材を使用した季節限定『春夏秋冬シリーズ』、毎月1種類ずつ作り上げる『マンスリースタイルシリーズ』、新鮮な旬の果物とスパイスを、原材料に加え発酵させることで、本物のフルーツビールの醍醐味が経験できる『大地の恵み・フルーツビールシリーズ』、限定商品として遊び心と情熱が味わえる『パッションシリーズ』など、幅広いビアスタイルの中からご自身の好みにぴったりのビールを”昼呑み”からお楽しみいただけます。

ビールファン、ビール初心者の方まで楽しい時間を過ごせるクラフトビールとテーマに合わせたフードの店舗作りを行ってまいります。

【店舗情報】

- 店舗名 吉祥寺タッブルーム
- 所在地 東京都武蔵野市吉祥寺南町2-10-15 嶋田ビル1階
- アクセス JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」南口より徒歩2分
- 店舗規模 14坪/24席（7席の個室あり）
::ビールを美味しく飲んでいただくため、店内は禁煙です。
- 営業時間 平日 17:00～24:00
土日祝 12:00～24:00
- 定休日 なし





スパシーなライスが入った「ブリー」(上左)
 横浜で作っている「自家製ベーコン入りシーザーサラダ」(上右)
 サルサ、ハラペーニョが入ったホットドッグ(右)
 自家製ピクルス、チキンウイングなど

ベアードビールとは

2000年にアメリカ人のブライアン・ベアードとさゆり夫婦が静岡県沼津市で設立した合資会社です。2014年に静岡県修善寺に醸造所を移転。「ビールを祝福する“Celebrating Beer”」をモットーに、人生のさまざまなシーンでビールを楽しむことによって、その時間がより一層豊かな時間になるようなビール造りを行っています。

ホップなどの原材料は、できるだけ加工せず素材のすばらしさを最大限引き出せるようなビール造りを心がけています。ベアードビールの多くは「ドライ・ホッピング」と呼ばれる伝統的な製法を取り入れ、熟成中のビールにも生ホップを投入しています。よって、ベアードビールの最大の特徴であるホップの持つスパイシーでフルーティーなアロマが生まれます。

また、ビール造りに欠かせない水は、ブルワリーガーデン修善寺の地下水を使用。また、樽や瓶の中で2次発酵させてきた自然な泡は、ビールが苦手という方にも優しく感じられる味です。



【会社概要】

会社名	合資会社ベアードブルーイング
本社所在地	静岡県伊豆市大平1052-1
代表者	ブライアン・ベアード
創業	2000年
店舗情報	修善寺、沼津、中目黒、原宿、高田馬場、横浜・馬車道

＜本件に関するお問い合わせ先＞
 ベアードブルーイング「吉祥寺タッブルーム」
 広報担当：大城・廣瀬
 TEL: 044-819-8157 mail: info@pr-office.jp