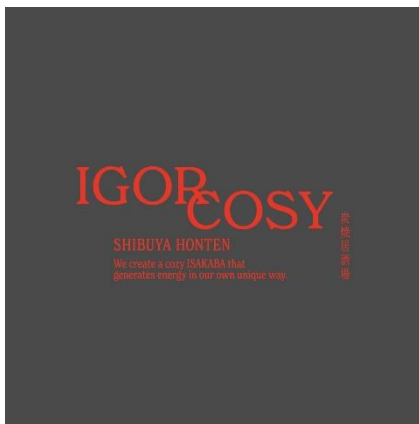


## 伝統とモダンを融合し酒場の未来を切り拓く

## 『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店』10月8日(金)オープン

シェルシュ丸山智博氏がディレクションを手掛ける IGOR COSY ブランドの新店が円山町に誕生

「Love&Happy」の理念のもと個性溢れる飲食店を展開している株式会社ブラボー・ピープルズ(本社:東京都渋谷区/代表取締役:笹田 隆)は、「MAISON CINQUANTECINQ」「LANTERNE」「AELU」など人気店を多数展開する株式会社シェルシュ(本社:東京都渋谷区/代表取締役:丸山智博)がディレクションし、両社で共同開発した「IGOR COSY」ブランドの新店『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店 (スマキイサカバ イゴールコージー シブヤホnten)』を2021年10月8日(金)渋谷・円山町にオープンいたします。



『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店』は、昨年12月オープンの『居酒屋 IGOR COSY SHINSEN』に続く2店舗目にしてIGOR COSYブランドの本店として開店します。より幅広い料理表現が可能な広いキッチンを備え、ビジョンをより明確に体現する、ブランドの核となる店となります。居心地の良さを追求した上質な空間でひと手間かけた料理とこだわりのお酒を楽しむ「居たくなる酒場」というコンセプトはそのままに、渋谷本店では素材の旨味を最大限に引き出す「炭焼料理」をご提供します。

当店の炭焼は素材と焼き方にこだわります。放し飼いで育った宮崎「黒岩牧場」の黒岩土鶏や、有機農法で栽培した「Ome Farm」の野菜など、生産者の想いが込められたエネルギー溢れる素材を厳選し、それぞれ最適な焼き方でご提供。鰯や鰯などの旬の魚は原始焼きでじっくりとやさしく火を入れ、身はふんわりやわらかく皮目はパリッと焼き上げます。黒岩土鶏のもも肉や農家直送の野菜は炭の香ばしい香りを楽しむ炭焼きでお召し上がりいただけます。

他にも、『IGOR COSY SHINSEN』でも人気の「名物 雲丹焼売 ライムリーの香り」や出汁にこだわった「アジア風鶏土鍋ご飯」など、気取らない居酒屋料理をベースにフレンチ出身の丸山智博氏ならではのひと味を加えた多彩なメニューをお楽しみいただけます。

IGOR COSYでは焼酎とのペアリングに力を入れており、本店では本格焼酎のラインナップもさらに広がります。ストレートやロックはもちろん、数日間寝かせた「前割り」や、農家直送のフレッシュフルーツを使った「本日農家の柑橘サワー」など、焼酎の新しい楽しみ方を提案します。健康志向な方が注目するビネガードリンクをはじめ、ノンアルコールドリンクも各種取り揃えています。

入口の扉を開けると、原始焼きの火鉢が中央で存在感を放つオープンキッチンがお客様をお迎えします。洗練されたシンプルな内装と木のぬくもりが落ち着く店内で、厨房の活気や温度を感じながら食事やお酒を楽しむことができる空間となっています。

今後もIGOR COSYは、人と人との気持ちがつながり、新しいエネルギーが生まれる場＝「ここに居たい！」と感じる居酒屋を目指してまいります。

## 店舗概要

- 店名：炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店（スマキキサカバ イゴールコージー シブヤホンテン）
- 住所：東京都渋谷区円山町1-3 猪鼻ビル1階
- 電話：03-5456-4420
- 開店日：2021年10月8日（金）
- 営業時間：18:00～23:30（L.O.23:00）
- 定休日：なし
- 席数/坪数：41席 / 22坪（カウンター13席、テーブル28席）
- Instagram：<https://www.instagram.com/igorcosy.shibuya/>

## 【主なメニュー】



**長谷川農園のマッシュルームサラダ  
漬けチーズ添え 850円**  
農薬・漂白剤不使用の長谷川農園の  
マッシュルーム。独特の歯ごたえや香りを  
存分に味わえます。



**名物 雲丹焼売 ライムリーフの香り  
950円**  
IGOR COSY 神泉でも人気のライム  
リーフがふわりと香る焼売。新鮮な雲丹  
のコクと旨味が焼売と相性抜群。



**大海老の原始焼き 自家製アイ  
オリマヨネーズ添え 580円**  
塩加減、焼き加減にこだわり、原始  
焼でじっくり火を入れた大海老。アイ  
オリマヨネーズとともに。



**宮崎健 黒岩土鶏もも肉のタタキ  
850円**  
自然の中でストレスフリーに育った宮崎  
県の黒岩土鶏。本来の旨味を最大限  
に味わうにはタタキで。九州の甘露醬  
油、お好きな薬味と一緒に。



**越後もち豚ロース 燻製西京味噌焼  
農家野菜の炭火焼き添え 1500円**  
西京味噌漬けにした越後もち豚は燻製にし  
てアンチョビソースで。Ome farmの朝どれ  
野菜を添えて。



**アジア風 鶏土鍋ご飯 1500円**  
黒岩土鶏でとった出汁で炊き上げたご  
飯の味わいを、パクチー、フライドオニオ  
ン、ナッツ、ライムの4種類の薬味と  
特製の黒蜜たれが引き立てます。

※表示の価格は全て税込価格です。写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更する場合がございます。



ディレクター  
**丸山 智博**（マルヤマ チヒロ）

株式会社シェルシュ代表。  
1981年長野県生まれ。大学卒業後、外  
苑前の「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」で3年間修  
行、フランス料理の基礎を身につける。  
その後都内ビストロの料理長を経て独立、  
2010年代々木上原に一軒家ビストロ  
「MAISON CINQUANTECINQ（メゾン  
サンカントサンク）」をオープン。



店長  
**山田 敬一郎**（ヤマダ ケイイチロウ）

## 株式会社シェルシュについて

株式会社シェルシュはクリエイティブフードカンパニーとして直営店舗運営の他、器ギャラリーの運営、パーティーやレセプションを彩るオーダーメイドのケータリングを行っています。またレストランプロデュース、メニュー開発も行い、食の新しい価値を創造しています。

- 社名：株式会社シェルシュ
- 本社所在地：東京都渋谷区西原3-12-14 西原ビル4F
- 設立：2013年
- 代表：代表取締役 丸山智博
- 事業内容：直営店運営/ケータリングサービス  
料理レシピ、メニューの開発、店舗コンサルティング・プロデュース・ディレクション業務全般
- 運営店舗：「MAISON CINQUANTECINQ」「LANTERNE」「AELU」「LANTERNE池尻大橋店」
- URL：<https://www.chercheinc.jp/>

## 株式会社ブラボー・ピープルズについて

株式会社ブラボー・ピープルズは飲食店の独立・開店支援会社 株式会社上昇気流の関連会社であり、居酒屋・ワインバル等、都内で8店舗の直営店を運営しています。『Love & Happy』の理念のもと、お店に関わる全ての人が〈幸せ〉〈楽しい〉〈HAPPY〉になれるよう、スタッフも“本気”で楽しみ、お客様を楽しませる“商売人”を育てています。

- 社名：株式会社ブラボー・ピープルズ
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24-8
- 設立：2014年
- 代表：代表取締役 笹田 隆
- 事業内容：飲食店の運営
- 運営店舗：六本木「おでん屋 ずぶ六」、渋谷「桜ヶ丘椿堂」等、8店

## 株式会社上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に160店以上の飲食店を共に作りあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

- 社名：株式会社 上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24-8
- 設立：2004年
- 代表：代表取締役社長 笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- URL：<http://www.josho-k.com/>

この度の開店は、“路地裏から世界を沸かそう。”をスローガンに飲食店の開業支援を行う株式会社上昇気流が支援しています。本件に関するお問合せは株式会社上昇気流までお願いいたします。

本件に関するお問合せ先  
株式会社上昇気流 広報担当 佐々木  
電話：03-6849-2812 mail：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)