

# 渋谷の人気店「酒場 きんぼし」の姉妹店 和を味わい・趣に浸る・粋なオトナ酒場『びやく』 4月15日（金）学芸大学駅前にオープン

渋谷・道玄坂「酒場 きんぼし」を運営するマルホ株式会社（本社：東京都渋谷区／代表：池上善史）は、2022年4月15日（金）、居酒屋『びやく』を学芸大学駅西口より徒歩1分の場所にオープンします。



当社の創業は、2018年、渋谷道玄坂エリアに秋田県の旬の野菜を使ったおぼんざいを名物とした「酒場 きんぼし」の開店です。素材の味を活かした料理とフレンドリーな接客が若い世代を中心に支持され、予約必須の繁盛店となりました。この度、スタッフの活躍の場を広げ、新たなスタイルの店づくりへ挑戦する2店舗目として、学芸大学駅前に『びやく』をオープンいたします。飲食店の激戦区である学芸大学エリアで、地域に根付き長く愛される、「蓮は泥より出でて泥に染まらず」のことわざのように個性ある魅力を放つ店であり続けたいと願い、蓮の花の白蓮（びやくれん）から名付けました。

## ■ 月ごとに変わるひと手間加えた和食メニュー

『びやく』は、和食の良さと出汁の食文化を大切に、体にやさしいおぼんざいや魚料理とあきたこまちが味わえ、普段使いで楽しめる酒場です。グランドメニューはあえて設けず、旬の食材を最適な調理でご提供するのがこだわりです。まず召し上がっていただきたいのは、「酒場 きんぼし」の人気メニューをブラッシュアップした、旬の野菜の魅力が詰まった「おぼんざい 前菜6種盛り」。食材や料理に合わせて、かつおや昆布を使い分け、丁寧に取った出汁と野菜の旨みが調和した、季節の恵みを感じる逸品です。「自家製厚揚げと汲み上げ湯葉～鳥海なめこ醤油～」は、毎日店で作る大豆の香りがふくよかな自家製の厚揚げと滑らかな口当たりの京都の汲み上げ湯葉を使用。国産のスナッフえんどうと雑穀の食感が楽しい「釜揚げスナッフえんどう～雑穀味噌マヨ～」や、春野菜を使った「うるいと菜の花の梅胡椒和え～香味だし醤油ジュレ～」をラインナップしています。

鮮魚を使ったメニューも豊富で、新玉葱のピューレが鮪と旬のごごみを引き立てる「本鮪とごごみの新玉葱和え」、揚げた鯛とナスのすり流しで春を感じる色味の「桜鯛と焼き茄子の揚げ出し椀」など、独創的な料理をご提供します。また、五合釜で炊いた「あきたこまち」は、弾力と粘りと味わいのバランスが自慢です。削りたての枯節をご飯に乗せた「かつおぶしとごはん」は、フレッシュな香りが漂い、旨味が濃いのが特長。そして、お酒のメニューは、和食と相性が良いナチュラルワインや日本酒などをラインナップしています。

## ■ 和を取り込んだ居心地の良い空間

店舗入口は、重厚でアンティークな蔵戸と門灯のみで隠れ家的に演出。店内は至る所に、「茶室」にインスパイアされた和の雰囲気漂う要素を散りばめ、愛らしい浜千鳥の欄間や職人技が光る壁面、特注で作った信楽焼のシェードをあしらった和モダンな空間です。オープンキッチンに面した秋田杉を使ったカウンターは、調理の様子やスタッフとの会話も楽しみ、お一人様でも気軽にご利用いただけます。

今後も、マルホ株式会社は、旬の食材を創意工夫した和食メニューで表現し、大人が落ち着ける粋な酒場として、街の皆様へ「また、来るね」と言っていたいだけの店を目指してまいります。

## 【おすすめメニュー】

### おばんざい 前菜6種盛り 1,800円

季節の旬の食材で作るおばんざいのセット。春の色味、異なる食感のコントラスト、素材本来の味わいを楽しめます。



#### 自家製厚揚げと汲み上げ湯葉 ～烏海なめこ醤油～

厚揚げの大豆の風味と滑らかな京都の汲み上げ湯葉がマッチした一品。

#### うるいと菜の花の梅胡椒和え ～香味だし醤油ジュレ～

春野菜と自家製の香味野菜のジュレ、梅胡椒のさっぱりした味わい。

#### 釜揚げスナッペンとう ～雑穀味噌マヨ～

スナッペンとうと雑穀の異なる食感が楽しい温かいおばんざい。

#### 五目おからサラダ ～落の薑香る～

おからと落の香りが堪能できる優しい味わい。

#### 丸茄子と生麩の田楽 ～くるみ味噌掛け～

茄子、京都生麩をクルミ味噌で味わう甘さと香ばしさが際立つ田楽です。

#### 出汁づけフルーツマト ～広島 淡雪塩～

糖度の高いフルーツマトが出汁を吸い、酸味と甘みの相性抜群の逸品。



#### あきたこまち かつおぶしとごはん 680円

高級釜でご飯が炊けたら、店内のお客様に炊きあがりを知らせます。削りたての枯節を提供するので、旨味と香りは格別。



#### 本鮪とごごみの新玉葱和え 930円

新玉葱の優しい甘さのピューレが本鮪とごごみを引き立てます。春先が旬の香り高い二郎醤油も隠し味です。



#### 子持ち昆布と大黒本しめじ 780円

かつおと昆布の一番出汁に食感が特長の子持ち昆布と京都産の大ぶりのしめじを使った優しい味の冷菜。



#### 鯖のオレンジ焼き 930円

旬の鯖をオレンジをきかせた幽庵地に漬け込で、焼き上げた柑橘の風味が爽やかで、さっぱりとした味わい。ナチュラルワインとの相性も抜群です。



#### 猪肉と新ごぼうの牡丹豆腐 1,180円

牡丹鍋を肉豆腐風にアレンジし香り高い舞茸を加えました。臭みはなく、脂のりがいいのにしつこくない、お酒のすすむ逸品。



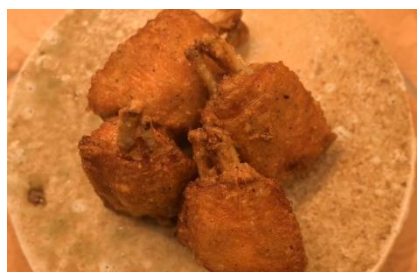
#### だしおでん～びゃくの煮物～ 各種 300円～

色鮮やかな滋賀県の赤こんにゃく、独特な食感が特長の熊本県の南関あげなど、各地の食材を使ったおでんをお楽しみいただけます。



#### 岩牡蠣とアスパラのお浸し 780円

昆布の一番出汁を使って仕上げたお浸しは、牡蠣の旨味と出汁を吸ったアスパラが滋味深い味。



#### 手羽先の黒七味 830円

ジューシーで柔らかい鶏の手羽に京都の原了郭の黒七味を合わせ、ほんのり香る後味が爽やかな一品。

※価格は税込です。写真はイメージです。

## 【店舗情報】

店 名 : びやく  
住 所 : 東京都目黒区鷹番3-8-10 大根ビル2F  
電 話 : 03-6303-3789  
営業時間 : 17:00~24:00 (L.O. 23:00)  
店舗規模 : 23席 / 14.6坪  
定 休 日 : なし  
Instagram : [https://www.instagram.com/byaku\\_gakugeidaigaku/?hl=ja](https://www.instagram.com/byaku_gakugeidaigaku/?hl=ja)

## 【オーナープロフィール】



### マルホ株式会社 代表 池上 善史 (いけがみ よしひと)

1982年、兵庫県出身。

実家のお好み焼き屋を手伝ううちに、「いつかは自分の店を持ちたい」という思いが芽生え、26歳から飲食業の道へ進む。「朝日食堂」で居酒屋運営のイロハを学び、29歳でフーズサプライサービス株式会社に入社。「獅子十六」を経て、「汁べゑ 六本木店」店長を務め、飲食業の醍醐味を知る。その後、株式会社ブラボー・ピープルズ 取締役役に就任し、32歳で全店統括を任されるなど、会社経営に携わる。

36歳で独立し、「酒場 きんぼし」開店。2021年1月、マルホ株式会社を設立する。京都のおばんざいを愛し、妻の生まれ故郷の秋田県の野菜や米などの食材のおいしさに開眼したことをきっかけに、野菜の美味しさをコンセプトにした居酒屋の展開を構想中。

## 【会社概要】

社 名 : マルホ株式会社  
設 立 : 2021年1月18日  
本社所在地 : 東京都渋谷区道玄坂1-16-8 常盤ビル 1F  
代 表 : 代表 池上善史  
事 業 内 容 : 飲食店の経営

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

## 【株式会社上昇気流について】

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  
U R L : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社上昇気流 『びやく』 PR事務局 担当 渡邊  
電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-9607-4921 mail : [info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)