

Another 8 Corner

CRAFT BEER & SAKE

“日本のクラフト酒類を世界に” 蔵元がルーツの「酒八（サカハチ）」
東京 2 店目 クラフトビール & 日本酒「Another8 Corner」
学芸大学駅西口に 5 月 26 日（木）グランドオープン



京都と東京に「BEFORE9」・「ANOTHER8」など飲食店を展開する株式会社酒八(SAKAHACHI INC. KYOTO、本社：京都府京都市、代表取締役CEO：大東 昶彦)は、2022年5月26日(木)に東京に2店舗目となるクラフトビール&日本酒「Another8 Corner」を学芸大学駅西口エリアにグランドオープンいたします。

酒八(サカハチ)は、日本酒の蔵元であったストーリーを持ち、6代目にあたる現代表の祖父の代まで日本酒を製造していました。現在、クラフトビールと日本酒・創作料理をカジュアルに楽しめる飲食店を運営しており、「日本のクラフト酒類を世界に」の想いのもと、往時の姿であるつくり手への再起を目指していきます。東京1店舗目として2017年にオープンした目黒「ANOTHER8」は、クラフトビールと日本酒・創作料理を提供し、元ガレージをリノベーションした空間で、豊かなコミュニティを纏いながら目黒という街の中で育ちつつあります。

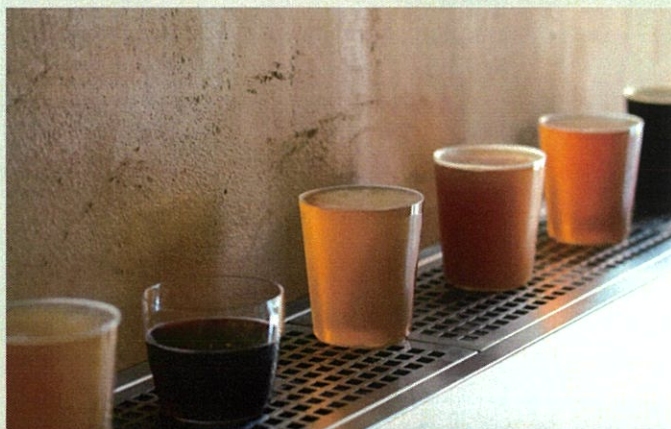
この度、東京2店舗目として、学芸大学駅西口から徒歩1分、路地の角地(Corner)に、「Another8 Corner」を出店いたします。

CRAFT BEER & SAKE

“赤提灯のニュージェネレーション”が生まれる店

学芸大学駅前の角地 (Corner) に位置する「Another8 Corner」では、目黒「ANOTHER8」の姉妹店として、クラフトビールと日本酒・創作料理をご用意いたします。元々はお花屋さんであり美容院であったという建物の雰囲気や素材を活かしつつ、リノベーションしました。時の流れの中で建物の役割が変わる中で、人の集う空間を再解釈し、新しい役割を見出しつつ、街の中で生き続けて欲しいとの願いを込めています。

学芸大学という街を借景とし、街と店内の境目を取り払ったフラットでオープンな空間では、カウンターやテーブルで会話を通して様々な出会いが生まれ、テラスやスタンド席を通して街に賑やかさがしみ出していきます。街行く人が気軽に立ち寄れる、街の酒場 (赤提灯) として育っていくことを目指します。



クラフトビールを提供するタップは、社名になぞらえて8本あり、国内外からセレクトした8種類を常時ラインナップいたします。ハンドルには、色味の違うゴムチップを採用し、ピルスナーやラガーから、フルーツエール・サワーなど香りが感じられるビール、ホップやボディが感じられる様々なIPA、麦芽の香ばしさが印象的なスタウトやポーターなど黒ビールまで、味わいもグラデーションしていきます。

日本酒も常時8本を取り揃えます。爽やかでフルーティーな冷酒から、食中酒として料理を引き立てる穏やかなタイプのもの、フルボディで肉料理などに合わせやすいもの、燗酒にも最適な円熟味が感じられ、出汁や味噌・醤油など発酵食品ともペアリングしやすい食中酒タイプと、全国の蔵元からセレクトしたものをご提供いたします。



またスウェーデンのシードルもご用意いたします。ヨーロッパからのクラフトビールの輸入・卸売販売を手掛ける姉妹会社DIG THE LINE 株式会社 (本社：京都府京都市、代表取締役CEO：大東 起彦) の商品もラインナップしていきます。

FOOD

いつでも新しいものとの出会えるメニュー

クラフトビールのラインナップは日々変わるため、お店に立ち寄る度に新たなお酒と出会うことができます。フードは、クラフトビール・日本酒とペアリングするようノンジャンルで創作しました。おつまみでも、しっかりお食事でも楽しんでいただけるような多彩な創作料理をオンメニューし、ときにはメニューにないお客様からのオーダーにお答えすることも。

酒八では、これからも土地や建物の記憶を丁寧に紐解いた空間の構築を手掛けていきます。そこに豊かなコミュニティが息づき、「日本のクラフト酒類を世界に」の想いのもと、酒場とクラフト酒類の魅力を発信とつくり手への再帰を目指していきます。



クラフトビール
S (230ml) 650円
M (300ml) 800円
L (440ml) 1100円

日本酒(120ml)
800-900円

シードル各種(ボトル)
3500円

(前ページ写真左下)
FRUKTSTEREO
フルクステレオ
/ スウェーデン
(<https://dig-the-line-store.com>)

(写真はイメージ・税込価格)

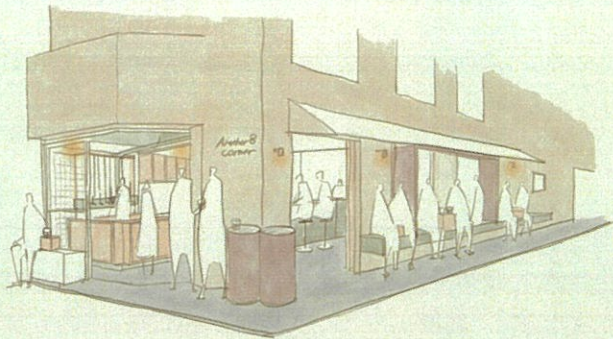
(写真右上)
濃厚フムスと揚げ茄子
800円
ビーガン料理。パバドでディップしながら

(写真右下)
ポークシュニツェル(欧風カツレツ) 950円
ドリンクブルなラガーと合わせて

(写真左上)
ガイヤーン(タイ風チキングリル)850円
ガイ(鳥)ヤーン(焼く)。
IPAと一緒に

(写真左下)
冷製レバニラ 650円
低温調理の鳥のレバーを自家製のニラソースで

INFORMATION



【店舗概要】

店名 : Another8 Corner

住所 : 東京都目黒区鷹番3-8-10 大根ビル1F

電話 : 03-6303-1642

営業時間 : 15:00-25:00(フードL.O. 24:00、ドリンクL.O. 24:30)

定休日 : 月曜

席数 : 40席(カウンター6席、テーブル20席、ベンチ8席、テラス6席)

Website : www.sakahachi.jp

Instagram : @another8.corner

【会社概要】

社名 : 株式会社酒八 SAKAHACHI INC. KYOTO

設立 : 2013年9月20日

本社所在地 : 京都府京都市左京区浄土寺下馬場町49

代表 : 代表取締役CEO 大東 昶彦(オオヒガン タケヒコ)

事業内容 : 不動産賃貸・管理業、飲食業

URL : www.sakahachi.jp

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

URL : <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 「Another8 Corner」 PR事務局 担当 渡邊

Mail : info@pr-office.jp

電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-9607-4921