

呑兵衛必見！路地に佇む昔懐かしい立ち飲み屋が学大に誕生 豊島区で人気の居酒屋「おぐろのまぐろ」元店長が手がける 『立呑み 鉄砲玉』学芸大学に8月5日(金)オープン

株式会社シゲキがほしい（本社：東京都世田谷区 / 代表取締役：早川貴子）は、株式会社上昇気流（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：笹田 隆）が提供する独立・開店支援パッケージを利用し、「おっぱいラーメン®」で人気の居酒屋2号店として、『立呑み 鉄砲玉』を学芸大学に、8月5日（金）オープンします。



『立呑み 鉄砲玉』の店舗運営を担当する正木勇貴氏は、豊島区に3店舗を展開し、毎日豊洲市場から直送される鮮魚がリーズナブルに楽しめる店として人気の居酒屋「おぐろのまぐろ」の池袋口サ店を立ち上げ、店長兼総料理長を勤めました。「おぐろのまぐろ」以前は、「立呑み晩杯屋 学芸大学駅前店」で勤めていたことから、株式会社シゲキがほしいの早川氏と旧知の仲で、この度、『ラーメンBARスナック、居酒屋』（通称「おっぱいラーメン®」）の2号店となる『立呑み 鉄砲玉』の“大将”に就任します。

■スタンディングのみの昔ながらの立ち飲みスタイル

学芸大学エリアはコロナ禍以降も飲食店が続々と開店する激戦区で、中でも20代～30代に人気のネオ大衆酒場にかテゴライズされる店が増えています。学芸大学駅から徒歩1分の飲食店が軒を連ねる路地にある当店は、それらの店とは一線を画し、若者から年配のお客様が気軽に毎日でも立ち寄れる居酒屋です。カウンター10席のみの店内は、全席スタンディングで、現在の学芸大学駅付近では、全席立ち席の店は珍しくなっています。一見さんも常連さんも分け隔てのない「凛とした接客」を信条としており、滞在時間は1時間制。平日は15時、土日祝日は13時から営業するので、近隣にお住まいの方の昼飲み需要にもお応えします。

■ひと手間加えたメニューが常時30種類以上

看板メニューの「マグロ刺し」は、味の違いが楽しめるように3種類ラインナップしています。大トロや赤身など、その日に入った本マグロの様々な部位を楽しむ「特上」や本マグロとメバチマグロの食べ比べができる「上」、さっぱりとした深みのある味わいが特長のメバチマグロのみの「並」をご用意。その他、大将の前職で培った信頼関係を生かし、全国の漁師や漁港直送の旬の魚を使ったメニューや、醤油にうま味をプラスした自家製の土佐醤油、お酒の肴にもぴったりの自家製の「酒盗ポテトサラダ」など魅力たっぷりのおつまみメニューも楽しめます。また、希少なくかけ豆を使った優しい味わいが特長の「枝豆よりも美味しいお浸し」や、大豆の生産から行う創業70年以上の「大桃豆腐」から仕入れた豆腐を使用した「高級冷奴」など、素材の旨みを生かした品も取り揃え、大衆居酒屋の定番メニューにひと手間加えた料理を常時30種類以上ご用意します。

ドリンクは、ハイボールやサワーなど定番のお酒や魚に合う日本酒に加え、チューハイの上にビールの泡を乗せた「ビア酎」などを取り揃えております。また、1杯目 380円(税込)、2杯目 250円(税込)と、2杯目以降も気軽に飲める“ナカ”のおかわりができるシステムを採用し、よりリーズナブルに楽しんでいただけるメニューです。

『立呑み 鉄砲玉』は、居酒屋好きや立ち飲みファンのお客様はもちろん、地域の方々に旬の素材を使ったメニュー提供し、昔ながらの立ち飲み居酒屋として長く愛される店を目指してまいります。

おすすめメニュー



マグロ刺し

特上 980円/上 780円/
並 580円

本マグロやメバチマグロの様々な部位の刺身が楽しめるように3種類ラインナップ。



酒盗ポテトサラダ 380円

マヨネーズを少量に抑え、生クリームとマグロの酒盗で味付け。クリーミーさと酒盗の塩味が際立ち、肴になる一品です。



高級冷奴（大桃豆腐）480円

大豆生産から手がける豆腐作りで有名な池袋の「大桃豆腐」の豆腐をご提供します。大豆の香りと滑らかさが絶品。



枝豆より美味しい浸し豆 330円

生産量が少なく、希少な長野県産のくらかけ豆を鰹と昆布でとった出汁に一晩漬け込みました。豆の豊かな風味と大豆の甘みが優しい味わいの一品。



鯛ちくわ磯辺揚げ 380円

明石産の海苔を使った自家製の海苔の佃煮とわさびをつけて食べる磯辺揚げは、風味豊かな磯の香を存分に味わえます。



痺辛ソース焼きそば 530円

学芸大学の「坂本製麺」の太麺を使い、ソースに加えた四川山椒のピリ辛が味の決め手のメニューです。

※価格は税込です。写真はイメージです。

店舗概要

店名 : 立呑み 鉄砲玉
住所 : 東京都目黒区鷹番3-3-19 吉田店舗101
電話 : 03-4400-8974
営業時間 : 平日 15:00~23:00 土日祝日 13:00~23:00
定休日 : 不定休
店舗規模 : スタンディング10席 / 2.78坪
開店日 : 2022年8月5日 (金)



大将プロフィール



正木 勇貴 (まさき ゆうき)

1992年7月25日生まれ、高知県出身。

割烹店を経営する両親の元に生まれ、高校卒業後に高知の有名料亭「花蝶庵」に入社。その後、20歳で上京し、六本木ヒルズの「焼きとり 八兵衛」などで経験を積む。高知に戻るも、25歳で再び上京し、「立呑み晩杯屋 学芸大学駅前店」の立ち上げから携わり、立ち飲み酒場の魅力に開眼。「おぐろのまぐろ 池袋ロサ店」を繁盛店に仕立て、2022年8月、『立呑み 鉄砲玉』で自分の理想とする立ち飲み屋の実現を目指す。

株式会社シゲキがほしい について

社 名 : 株式会社シゲキがほしい
本社所在地 : 東京都世田谷区下馬4丁目5番9号
設 立 : 2015年
代 表 : 代表取締役 早川貴子
事 業 内 容 : 飲食店経営

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 『立呑み 鉄砲玉』 PR事務局 担当 渡邊

mail : info@pr-office.jp 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-9607-4921