

毎日でも通いたくなる居心地抜群の酒場が下北沢の路地裏に誕生 九州の味覚と酒で憩う『酒場たいよう』 12月12日(月)オープン

長崎県壱岐島出身のオーナー・吉村俊貴は、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、独立開業1店舗目となる『酒場たいよう』を12月12日（月）下北沢にオープンいたします。



『酒場たいよう』は、下北沢の南西口から徒歩5分、商店街から1本入った路地裏にオープンします。オーナーの出身地である九州の食材や料理にひと工夫の酒場アレンジを加えた料理を、九州の日本酒と焼酎とともにカジュアルにお楽しみいただけます。

オーナーの吉村俊貴は、長崎県壱岐島生まれ福岡育ちの29歳。福岡や東京で一貫して飲食業に携わり、国分寺を中心に居酒屋などの飲食店を展開する株式会社猿屋一家に5年間在籍した後独立し、この度初出店となります。

看板メニューの一つは「壱岐牛の炙り肉寿司」。壱岐牛は、島を一度も出ずに壱岐で生まれ壱岐で育った黒毛和牛のみという規定があり、出荷数が限られることから幻の牛とも呼ばれています。潮風を受けてミネラル豊富な牧草を食べて育つため、肉質が柔らかくとろける味わいです。島の生産者から仕入れた希少な壱岐牛を目の前でバーナーで炙ってご提供します。

お酒によく合う「蒸しつくね」「塩もつ煮込」も是非味わっていただきたいおすすめメニューです。他に、博多の青ネギをたっぷり使った「真鯛のネギパッチョ」や「ゴマカンパチ」、「からしれんこん」「チキン南蛮」といった九州グルメにひと工夫を加えて提供します。メには長崎五島列島特産・五島うどんの「にゅー麺」や福岡の味「羽釜かしわご飯」をお召し上がりいただけます。

日本酒・焼酎はすべて九州のものをご用意。麦焼酎発祥の地と言われる壱岐の焼酎もラインナップしております。

古材を使った木のぬくもりを感じる店内には、カウンター12席とテーブル16席を配置。毎日25時まで営業し、仕事や食事の帰りに軽く一杯というシモキタ住民の方も気軽にお立ち寄りいただけます。居酒屋勤務時代、カウンター越しにお客様と接する酒場の楽しさに目覚め、独立開業を目指してきたオーナーの理想を具現化した『酒場たいよう』は、オーナーのキャラクターそのままに下北沢の街を照らすような明るくアットホームな空気感が魅力です。美味しいお酒とつまみで1日の終わりにほっと寛げる、毎日でも通いたくなるお店を目指してまいります。

【店舗情報】

店名：酒場たいよう

店舗住所：東京都世田谷区代沢5-32-3 アクア下北1階

電話番号：03-6804-0773

営業時間：17:00-25:00 (L.O. 24:30) ※12月は16:00～23:00

店休日：なし

店舗規模：15.6坪 / 28席 (カウンター12席、テーブル16席)

開店日：2022年12月12日 (月)

【おすすめメニュー】



塩もつ煮込み 450円

味噌味ではなく、最初の1皿に是非食べていただきたい超クリアな塩もつ煮込みを作りました。2回下茹でし、もつが苦手な方でも食べやすく仕上げました。



蒸しつくね 3個セット 550円

福岡といえば鶏。福岡の鶏肉を季節の食材を加えた3種のつくねにしました。大分産の柚子胡椒やおろし生姜でお召し上がりいただきます。



吉岐牛の炙り肉寿司 750円

オーナーの出身地、吉岐直送の吉岐牛。注文が入り次第スライサーでスライスし、擦りたてをお客様の目の前で炙ります。



真鯛のネギパッチョ 850円

九州産の真鯛に博多万能ネギと長ネギ、玉ねぎをたっぷり乗せて、ナッツとオレンジピールで爽やかに仕上げました。特製の大分産柚子胡椒とワサビのソースで。



羽釜かしわご飯 味噌汁・漬物付き 850円

福岡の炊き込みご飯といえば、かしわご飯。かしわとは鶏のこと。九州の甘い醤油を入れて1号羽釜で炊き上げます。福岡育ちのオーナーが子供の頃よく食べていた実家の味です。



にゅー麺～五島うどん～ 700円

日本三大うどんの一つの五島うどん。コシがあり噛むほどに甘味が増します。締めにつルッとあっさり食べていただけるよう、鯉出汁ベースのにゅー麺としてご提供いたします。

※価格は全て税込です。写真はイメージです。

【オーナープロフィール】

吉村 俊貴 (よしむら としたか)

1993年、長崎県吉岐島に生まれ福岡で育つ。福岡で飲食店勤務をスタート。上京後、国分寺を中心に居酒屋などの飲食店を展開する株式会社猿屋一家に5年間在籍。その後、株式会社ダルマプロダクションが運営するイタリアン酒場『Petalo』に約1年間在籍し、経験を積む。2022年12月、当初より携えていた「30歳までに自分の店を作る」という目標通り29歳で独立開業。下北沢に『酒場たいよう』をオープンする。



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 『酒場たいよう』PR事務局 佐々木

mail : nami.sasaki@pr-office.jp 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-6748-8215