

名古屋発・話題の寿司×天ぷら酒場が東京初上陸！

『渋谷ぴち天』5月10日(水) 渋谷・桜丘にグランドオープン

職人の手でつくる本格和食をカジュアルに提供し日本の食文化を発信

東京カーニバル株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：飯田昌登）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・開店パッケージを利用し、名古屋で展開する人気寿司・天ぷら居酒屋の東京1号店となる『渋谷ぴち天』を、5月10日（水）渋谷・桜丘にグランドオープンいたします。

SUSHI TEMPURA
Shibuya
ぴち天

桜丘
上ル
二十八段
下ル



名古屋の「ぴち天」は、株式会社まつりグループ（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：飯田昌登）が2009年に創業。厳選鮮魚と天ぷらをリーズナブルに堪能できる居酒屋として幅広い支持を得て、現在では名古屋市内に『魚河岸本舗 ぴち天 本店』はじめ3店舗を展開しています。この度、満を持して名古屋市外では初となる『渋谷ぴち天』を出店します。東京進出にあたり、エイジアキッチン株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：吉崎英司）とタッグを組み、新会社・東京カーニバル株式会社を設立。軸となるコンセプトはそのままに、渋谷・桜丘という街に合わせてアップデートし、よりクオリティにこだわった新店をつくりました。寿司と天ぷらという日本が誇る食文化を世界に発信することを使命とし、日本のカルチャー発信地である渋谷に東京1号店を構えます。

『渋谷ぴち天』は、職人がつくる本格寿司と天ぷらをカジュアルに楽しめるお店です。上質な料理を高コスパでご提供します。金沢直送の鮮魚を中心とした刺身や握り、サクサクの衣が特徴の天ぷらなど名古屋の既存店で人気のメニューに加え、渋谷限定のメニューも多数登場します。名古屋で話題を集めた「ぴち天本マグロ太巻」、「車海老天ぷら」といった看板メニューの他、「三河豚味噌かつピンチョス」「名古屋コーチン鰻入り玉子焼」など名古屋名物メニューもご用意しています。

ドリンクのおすすめは『蔵直 樽生日本酒』。酒蔵直送の日本酒生樽を-11℃まで冷却可能な冷蔵庫で常時3種保管し、注文すると客席まで運んだ生樽から専用グラスに注ぎます。ご提供時には-5℃程度となり、キリッと爽快な冷酒をお楽しみいただけます。その他にも、焼酎、ビール、国産ワインなど厳選した日本のお酒をラインナップします。

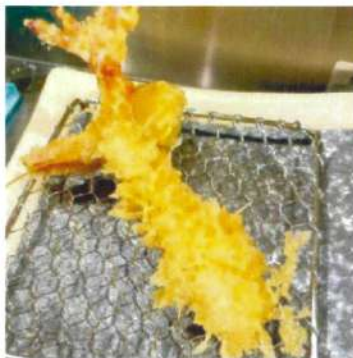
地下店舗ながら天井が高く解放感のある店内は、濃色の木とコンクリートを中心とした和モダンな内装で、酒場の心地よい賑わいを感じながら大人がゆっくり食事やお酒を楽しめる空間となっています。カウンター、テーブル席、半個室と全25席を設置し、多様なシーンでご利用いただけます。ファサードにはアルファベットロゴも配し、インバウンドも見据えます。

『渋谷ぴち天』を繁盛店に成長させた後には、都内でさらに出店を進める他、日本食と日本の居酒屋文化を世界に届けるべく海外出店も視野に展開してまいります。

【おすすめメニュー】



ぴち天本マグロ太巻 1貫 1,100円
天然の本マグロを使っているので脂が甘くサラっとお召し上がりいただけます。



車海老天ぷら 1,078円
活きた車海老をその場でさばき天ぷらにしました。活車海老は握りや塩焼きにもできます。



ぴち天焼売 1個 638円
刺身用のイカやタコなどをすり身と合わせて仕上げた焼売。



手羽先唐揚げ 1本 385円
名古屋コーチンの雄のみを使い3日間陰干しにしています。自家製タレで仕上げた噛むほどに旨み溢れる一品。



鰹薫焼き 1,320円
鰹を藁で燻した薫焼き。鯖や太刀魚など、魚は時期によって変わります。



三河豚味噌カツピンチョス
※渋谷限定
1本 440円
うずら玉子を豚バラで巻き揚げ八丁味噌に落としてピンチョス風に。

【蔵直 樽生日本酒】



酒蔵直送の日本酒生樽を常時3種ご用意。ご提供時に冷蔵庫から取り出し、生樽から専用グラスに注ぎます。-5℃程度でご提供するキリッと爽やかな冷酒をお楽しみいただけます。

大信州 プレミアム純米吟醸 生原酒 968円
貴 純米吟醸 OTOKOYAMA 858円
真澄 純米生原酒12 858円

※写真はイメージです。 ※全て税込です。

【店舗概要】

- 店名 : 渋谷ぴち天 (読み: しぶやぴちてん)
- 住所 : 東京都渋谷区桜丘町17-10 MCD BLD B2F
- 電話 : 03-6277-5773
- 開店日 : 2023年5月10日 (水)
- 営業時間 : 17:00~23:00 (L.O. 22:30)
- 定休日 : 無休
- 席数/坪数 : 25席 / 20坪



【株式会社まつりグループについて】

2000年、愛知県名古屋市に居酒屋「まつり」をオープンし創業。現在は「魚河岸本舗 ぴち天」「錦三山車楼」「ひつまぶし 登河」など、和食をベースとした飲食店を名古屋市内で複数運営。代表の飯田は日本料理店の料理長出身。効率化を追求する風潮に逆らい、料理のクオリティと多店舗展開を両立しています。

- 社 名：株式会社まつりグループ
- 本社所在地：愛知県名古屋市中区錦2-7-21 まつりビル3F
- 設 立：2000年
- 代 表：代表取締役社長 飯田昌登
- 事業内容：飲食店の経営
- U R L：<http://matsuri-group.jp>

【エイジアキッチン株式会社について】

1999年、東京・渋谷に居酒屋「成ル」をオープンし創業。現在は渋谷・三軒茶屋に「成ル」「巖」「氣ウラ」などの飲食店を運営する他、ハワイに「成ル ホノルル店」を展開しています。「エイジア（Asia）から世界へ」という思いのもと、日本の居酒屋文化を世界に広めることを目指しています。

- 社 名：エイジアキッチン株式会社
- 本社所在地：東京都渋谷区道玄坂1丁目15番3号 プリメーラ道玄坂317号
- 設 立：1999年
- 代 表：代表取締役 吉崎英司
- 事業内容：居酒屋、レストラン、バーの経営、飲食店の経営コンサルタント・プロデュース
- U R L：<https://asia-kitchen.co.jp>

【東京カーニバル株式会社について】

- 社 名：東京カーニバル株式会社
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町17-10 MCD BLD B2F
- 設 立：2023年
- 代 表：代表取締役 飯田昌登
- 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〉

『渋谷ぴち天』PR事務局 佐々木

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