

# 溝の口の名店「BODEGA」出身のオーナーが独立初出店 新たなお酒との出会いを提供するオーセンティックバー 『bar cōmori』 10月16日(月)三軒茶屋にオープン

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、溝の口のオーセンティックバー「BODEGA」出身のオーナー小森慎平氏が、独立初出店となる『bar cōmori』を10月16日(月) 三軒茶屋にオープンいたします。



オーナーの小森慎平氏は、20代の頃に溝の口の「BODEGA」を訪れ、オーセンティックバーの世界に魅了されました。「お酒、音楽、空間、接客。バーならやりたいことが全て表現できる」と直観し、その場で「働かせてほしい」と直談判。以来12年間在籍し、2号店「BODEGA miyazakidai」のマネージャーを経て、温め続けてきた自身の店へのイメージを形にすべく、この度独立初出店。三軒茶屋駅南口から徒歩3分、栄通り商店街のビル3階に『bar cōmori』をオープンします。

“バーらしくないバー”だと小森氏が表現する『bar cōmori』は、シックで落ち着いた上質空間にカウンターを備え、静かにお酒を楽しめる本格派ながら、枠にとらわれない自由さを併せ持っているのが特徴です。

バックバーにはボトルを置かず、シンプルでミニマルな造り。お客様にはどんなお酒が飲みたいかをヒヤリングし、オーダーメイドで提供します。ドリンクの種類は幅広く、ウイスキーやカクテルはもちろん、クラフトビールやクラフトサイダーもラインナップします。店内でひととき存在感を放つタンノイのヴィンテージスピーカーを鳴らすのは、ジャズやクラシックのみならずオールジャンルの音楽で、日によってはロックが流れることもあります。営業時間は15時からとバーとしては早めの時間からオープンし、こだわりのコーヒーも提供します。オーセンティックバーというつい身構えてしまいそうな初心者の方でも気負わず立ち寄れる雰囲気のお店です。

「若い世代の方にも気軽にお越しいただき、新しいお酒やバーの楽しさに出会ってほしい」。そんな想いを具現化した『bar cōmori』は、従来のバーのイメージを軽やかに刷新しながら、三軒茶屋の街で世代を繋いでいきます。

## 【店舗情報】

店名：bar cōmori（読み：バーコモリ）  
店舗住所：東京都世田谷区三軒茶屋1-36-1 高木ビル3F  
アクセス：東急世田谷線、田園都市線「三軒茶屋駅」より 徒歩3分  
営業時間：2023年12月まで 15:00-24:00  
2024年1月より 12:00-24:00  
店休日：不定休  
店舗規模：16坪 / 16席（カウンター8席、テーブル8席）  
開店日：2023年10月16日（月）

## 【おすすめドリンク】



**ジンリッキー 990円**

ジン、ライム、ソーダのシンプルな一杯。



**シャインマスカットカクテル**

**1,760円**

ベースにジン、シャインマスカット、グレープフルーツをクラッシュアイスでセミフローズンスタイルに仕立てたカクテル。



**サイドカー 1,760円**

クラシックカクテルの代表格サイドカー。こちらは古いアルマニャックブランデーをベースに、グランニエ、レモンと、香り付けにアブサンを少量加えています。

※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】

### 小森 慎平（こもりしんぺい）

1985年、和歌山県生まれ。カフェ勤務などを経て、20代前半の頃に溝の口の名店「BODEGA」に出会い、オーセンティックバーの世界に飛び込む。以来、「BODEGA」に12年間勤務。2号店「BODEGA miyazakidai」のマネージャーなどを務め、2023年に独立。10月、三軒茶屋に独立1店舗目となる『bar cōmori』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 『bar cōmori』PR事務局 佐々木

mail：[nami.sasaki@pr-office.jp](mailto:nami.sasaki@pr-office.jp) 電話：03-6849-2812 携帯：090-6748-8215