

おばんざいが人気の繁盛店『酒場きんぼし』『びやく』の姉妹店 体にやさしい旬野菜のつまみが揃う大人が集う酒場 『渋谷ニッカ』6月6日（木）道玄坂にオープン

『酒場きんぼし』や『びやく』を運営するマルホ株式会社（本社：東京都渋谷区／代表：池上善史）は、2024年6月6日（木）、秋田伝統野菜や希少な山菜を使ったおばんざいが揃う和食居酒屋『渋谷ニッカ』を、渋谷道玄坂にオープンいたします。



■ 野菜のおばんざいが名物の人気店『酒場きんぼし』『びやく』に続く3店舗目

当社は、体にやさしい旬の野菜を使ったおばんざいをメインに、料理とお酒をカジュアルに楽しめる『酒場きんぼし』と、ひと手間加えたつまみが揃う居酒屋『びやく』を運営しています。渋谷や学芸大学という飲食店激戦区ながら、感度の高い若者を中心に支持され、連日お客様が絶えない繁盛店となりました。

この度、より多くのお客様に野菜の魅力や美味しさを伝えたいという想いから、『酒場きんぼし』の近くに、居酒屋『渋谷ニッカ』をオープンします。井の頭線「渋谷駅」から徒歩3分と駅近な立地ながら、通りから1本入った路地裏に位置し、渋谷の喧騒から離れた大人が寛げる環境です。

■ 彩り豊かな旬の野菜を味わい尽くす料理をラインナップ

『渋谷ニッカ』では、代表の池上の実家であり、一流店も指名する秋田県の八百屋「保坂青果」が目利きした旬の野菜を取り入れたメニューをご用意。「三関せり」や「秋田美人ねぎ」など秋田伝統野菜や、希少な天然の山菜など、一般には出回らない野菜もお楽しみいただけます。

名物のおばんざいは、季節毎に12種類ほど取り揃え、単品に加え、「3種おまかせ盛り合わせ」もご注文いただけます。その他にも、カリカリおじゃこと柔らか豆腐のコントラストが堪らない「美人葱と針生姜 じゃこ葱冷奴」や、谷中生姜を包んだ「焼き 生姜つくね」、旬の鰹をカツサンドに仕立てた「鰹カツ サンドイッチ」、人気の「わっぱごはん」など、厳選した酒場メニューを取り揃えます。

また、限定メニューとして、丁寧に取った出汁に旬の野菜と国産鴨をくぐらせて頂く「合鴨とお野菜のしゃぶしゃぶ」をご用意。シンプルで食べ飽きず、季節の恵みを感じていただける自慢の一品です。

■ 京の茶室のような風情漂う上質な和空間

店内は、京の茶室をイメージした和の趣を感じる内装で、ゆっくりと食事とお酒を味わっていただける居心地のよい空間です。ひと際目を引くコの字型のカウンター席では、オープンキッチンのライブ感を感じながら、スタッフとの会話をお楽しみいただけます。その他にも、テーブル席や最大8名様個室もご用意し、おひとり様から複数人での食事まで、幅広いシーンでご利用いただけます。

マルホ株式会社はこれからも、野菜の魅力と和食の真価にこだわり、地域の皆様に愛される居心地の良い店づくりに邁進していきます。

『渋谷ニッカ』限定メニュー



合鴨とお野菜のしゃぶしゃぶ 2人前 3,480円～

かつおと昆布から丁寧に作った出汁に、その時期おすすめの野菜と、赤身と脂身のバランスが絶妙な国産の鴨をぐらさせていただきます。合鴨の上品でコクのある脂と旨みがとけたスープは、最後にメのお蕎麦またはラーメンを入れてお召し上がりいただくのがおすすめです。

お野菜おかわり	730円～
お肉おかわり	1,580円
メのお蕎麦 or ラーメン	580円

※セットのお野菜、お肉は季節によって異なります。

おすすめメニュー



<おばんざい>

あふれる野菜 680円～

3種おまかせ盛り合わせ 2人前 1,580円～

創業69年の老舗八百屋「保坂青果」が目利きした高品質な野菜を使ったおばんざいは、季節毎に12種類ほどご用意。「三関せり」や「秋田美人ねぎ」など秋田伝統野菜に加え、「生じゅんさい」や「白神うど」など希少な山菜といった一般には出回らない旬の野菜が味わえます。

(画像右下から時計回り)

「水茄子の揚げだし」、「インカの目覚めとすずほっくりのポテトサラダ」、「アスパラガス焼きびたし」



美人葱と針生姜 じゃこ葱冷奴 930円

素揚げにして野菜の香りを立たせた「秋田美人ねぎ」と「高知生姜」、カリカリに揚げたおじゃこ、柔らかい絹豆腐の食感のコントラストが楽しい一品。



焼き 生姜つくね 1本 450円

なんこつ入りのジューシーな鶏つくねに、辛味が少なく爽やかな香りの「谷中生姜」を入れて焼きました。つなぎに麩を使用し、軽い食感に仕上げています。



鱧カツ サンドイッチ 1,380円

旬の鱧をハムカツならぬ鱧カツにして、コールスローとサンドしました。中のソースには、フルーティーな味わいの「渋谷ハチ公ソース (中濃)」を使用。



鮭といくら わっぱごはん 1,980円

「酒場きんぼし」名物のわっぱめしをブラッシュアップ。モチっとした食感が特徴のあきたこまちを使用し、かおだしとだし醤油で香りをつけたメメニュー。

※価格は税込です。写真はイメージです。

※食材の仕入れ状況により一部変更が出る可能性もございます。

店舗情報

店名 : 渋谷ニッカ
住所 : 東京都渋谷区道玄坂1-13-6 齊藤ビルB1F
電話 : 03-6277-5489
営業時間 : 17:00~23:30 (food L.O. 22:30、drink L.O. 23:00)
定休日 : 日曜
店舗規模 : 26坪/45席 (カウンター14席、テーブル23席、個室8名1室)
開業日 : 2024年6月6日 (木)
Instagram : [shibuya_nicca](https://www.instagram.com/shibuya_nicca)



【オーナープロフィール】

池上 善史 (いけがみ よしひと)

1982年、兵庫県生まれ。26歳から飲食業に携わり、「獅子十六」や「汁べゑ 六本木店」で経験を積む。その後、株式会社ブラボー・ピープルスで会社経営を学び、36歳で独立し、『酒場きんぼし』を開店。2021年にマルホ株式会社を設立し、2022年学芸大学に『びやく』をオープン。野菜の美味しさをコンセプトにした居酒屋を展開している。



マルホ株式会社について

代表の池上の実家で、一流店も指名する秋田県の八百屋「保坂青果」から仕入れる野菜を使用し、野菜の美味しさをコンセプトにした和食居酒屋を、『渋谷ニッカ』を含め3店舗展開。一般には出回らない流通しない秋田伝統野菜や、天然の山菜を贅沢に使用したおばんざいが話題を呼び、『酒場きんぼし』と『びやく』は、どちらも食べログ3.5以上の人気店として、グルメ感度の高い若者を中心に支持を集めています。(2024年5月24日現在)

【会社概要】

社名 : マルホ株式会社
設立 : 2021年1月18日
本社所在地 : 東京都渋谷区道玄坂1-16-8 常盤ビル 1F
代表 : 代表取締役 池上善史
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
URL : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

『渋谷ニッカ』 PR事務局 (株式会社オフィス・ヒロセ内) 担当 廣瀬恵
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-9607-4921