

名酒場が集まる“のんべえの聖地”に芝浦直送ホルモン×長崎焼酎の “オトナのたまり場”誕生

『立ち飲みホルモン ひだまり』 三軒茶屋の三角地帯に4月5日（土）オープン

下北沢の『酒場たいよう』、三軒茶屋の『餐茶（サンチャ）』、『大衆酒場ひので』を運営するYOU-ME株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役：吉村俊貴、以下当社）は、4月5日（土）、居酒屋『立ち飲みホルモン ひだまり』を、三軒茶屋にオープンいたします。



■ 2022年下北沢から始まった快進撃！次なる舞台は“のんべえの聖地”三軒茶屋・三角地帯

当社代表の吉村俊貴は、長崎県壱岐島生まれ福岡育ちの32歳。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、イタリアン酒場『Petalo』で約1年間経験を積んだ後、独立。2022年12月に下北沢で、生まれ故郷の壱岐島だけで生産される幻の牛「壱岐牛」や、九州の食材を使った料理や地酒を味わえるアットホームな酒場『酒場たいよう』をオープンしました。2023年11月に三軒茶屋で、名物「あて巻き」や「お茶割り」が楽しめる『餐茶（サンチャ）』をオープン。2024年7月に同じく三軒茶屋でオープンした、『大衆酒場ひので』では、人気メニュー「チーズ月見鶏ハンバーグ」や焼鳥など、こだわりの鶏料理が味わえます。

また、提供する料理のクオリティだけでなく、吉村の謙虚な姿勢や明るく温かな人柄が店の魅力をさらに引き立て、多くの人々を惹きつけています。

■ 焼酎片手に鉄板焼きを楽しむ、新しい“三軒茶屋の夜”

この度、念願の“のんべえの聖地”三軒茶屋・三角地帯にて4店舗目となる、厳選した新鮮なホルモンを提供する酒場『立ち飲みホルモン ひだまり』をオープンし、大人のたまり場となるような酒場を目指します。

三角地帯とは、国道246号線と世田谷通りに挟まれた、戦後は闇市があったというディープな飲屋街で、のんべえが認める名店が多くあるエリアです。

当店は、三角地帯ではまだない、芝浦直送の新鮮なホルモンの鉄板焼きをアテに、壱岐焼酎をはじめとした日本各地のレア焼酎が楽しめるお店です。立ち飲みの気軽さとホルモンや野菜の鉄板焼きの美味しさを楽しめるだけでなく、豊富なアルコールのラインナップやスタッフの温かな接客も魅力です。軽く一杯だけ飲みたい時や、気軽に立ち寄れる2軒目として、飲み会の締めにも最適。もう少し余韻を楽しみたい夜にぴったりの空間を提供します。

看板メニューの一つは「牛もつ辛味噌炒め」。芝浦直送の新鮮な牛もつを、ニンニクの芽と一緒に韓国唐辛子を使った香り高い辛味噌で炒めた、食欲湧き上がる一品。特に自信をもって提供するこだわりの芋焼酎との相性は抜群です。その他、「豚もつのネギ塩ニンニク炒め」は、たっぷりのニンニクとネギを使った塩ダレで仕上げた香ばしい一品。また、甘味と辛味が絶妙に絡み合う醤油ベースのタレで炒めた、コク深い味わいの「豚もつの甘辛醤油炒め」もご用意。お好みの味で、極上の豚もつをお楽しみいただけます。

ドリンクは、ビールやサワーなど定番はもちろん、焼酎は代表の吉村が生まれた長崎県壱岐島の「壱岐焼酎」をはじめ、吉村自らが厳選した20～30種類以上の焼酎を常時ラインナップしております。

老舗酒場が集う三角地帯の新たな顔として、いつでも気軽に立ち寄れる愛される店を目指し、店名に込めた居心地の良さと多くのお客様の“たまり場”となるよう尽力します。

おすすめメニュー



牛もつ辛味噌炒め 880円

韓国唐辛子を使った香りの高い辛味噌で牛の大腸とニンニクの芽を炒めました。脂の甘みと辛味噌が芋焼酎と相性バッチリです。



焼き野菜盛り 780円

季節の野菜を塩胡椒だけで焼いたシンプルな一皿です。鉄板で低温でじっくり焼くことで野菜の旨味を感じられます。



豚もつのネギ塩ニンニク炒め 780円

ニンニクとネギをたっぷり使って作ったタレで柔らかく茹でた芝浦の朝締め豚もつを炒めました。パンチのある塩炒めに仕上げました。



豚もつの甘辛醤油炒め 780円

塩とは違い甘味と辛味をメインとした醤油ベースのタレを作りました。柔らかく茹でた芝浦の朝締め豚もつを炒めました。文字通り甘辛なもつを楽しんでいただけます。



ネギ塩ニンニク焼きそば 880円

もつ炒めのタレで作る塩焼きそばです。もつ炒めを塩で食べたなら醤油の焼きそば醤油で食べたなら塩の焼きそばのように一回で2度楽しい仕組みにしています。



ガーリックバターライス 880円

香味野菜を使って炊き上げたご飯を使って作るガーリックライスです。一般的なガーリックライスとは違いバターの香りや香味野菜の甘みなどが際立つ締めの一品です。

※価格は全て税込です。写真はイメージです。

店舗情報

店名：立ち飲みホルモン ひだまり

店舗住所：東京都世田谷区三軒茶屋2-13-9 宮下店舗2号 1F

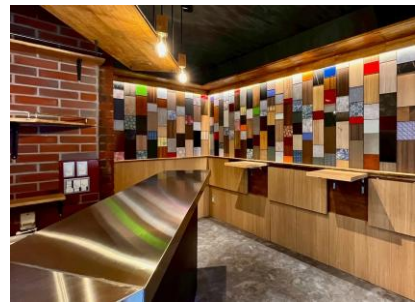
営業時間：17:00-26:00 (L.O. 25:30)

店休日：火曜日

店舗規模：4.3坪 / スタンディング15席

開店日：2025年4月5日 (土)

URL：<https://www.instagram.com/hidamari.0401/>



吉村 俊貴（よしむら としたか）

1993年、長崎県壱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『Petal』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。

2023年11月に三軒茶屋で『餐茶（サンチャ）』、2024年7月に同じく三軒茶屋で『大衆酒場ひので』をオープン。2025年1月、YOU-ME株式会社を設立。2025年4月、『立ち飲みホルモン ひだまり』をオープン。



YOU-ME株式会社について

【会社概要】

社名：YOU-ME株式会社

本社所在地：東京都世田谷区代沢5-32-3 1F

設立：2025年1月9日

代表：代表取締役 吉村 俊貴

事業内容：飲食店の運営

URL：https://www.instagram.com/youme_co0109/

株式会社上昇気流について

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。

【会社概要】

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〉

『立ち飲みホルモン ひだまり』PR事務局（オフィス・ヒロセ内）白井・飯田

mail：info@office-hirose.co.jp 電話：03-6849-2812

白井携帯：090-3584-6482 飯田携帯：090-3584-6473