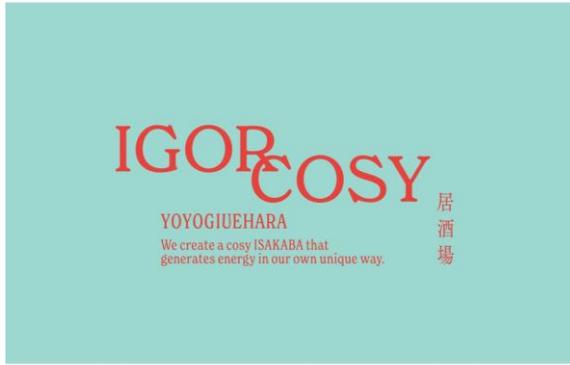


# 美食家が集う、代々木上原に本格焼酎と創作料理の新店 多文化を融合した新しい酒場の形 “居たくなる酒場”

## 『<sup>いさかば</sup>居酒屋 IGOR COSY 代々木上原』

### 5月23日（金）オープン

個性溢れる飲食店を都内に7店舗展開している株式会社ブラボー・ピープルズ（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：笹田 隆）は、「MAISON CINQUANTECINQ」や「LANterne」などを手掛ける株式会社シェルシュ（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：丸山智博）の丸山智博氏がディレクションし、両社で共同開発したブランド『IGOR COSY（イゴールコージー）』の新店舗として、『居酒屋 IGOR COSY 代々木上原』を、2025年5月23日（金）にオープンいたします。



#### ■ “ふらっと立ち寄れる”を体現する、新たな『IGOR COSY』が誕生

この度、焼酎と炭火焼の料理を気軽に楽しめる居酒屋として、若い方を中心にご指示いただいている『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店』の姉妹店となる、『居酒屋 IGOR COSY 代々木上原』を、代々木上原駅前にオープンします。代々木上原は、代々木・新宿・表参道など、主要エリアからのアクセスも良好で、高級レストランと庶民的な居酒屋が共存する飲食店激戦区です。多様な飲食店がひしめく人気のグルメスポットで、上質な料理をカジュアルに楽しめる“ふらっと立ち寄れる創作居酒屋”を目指します。

#### ■ 多国籍のエッセンスを効かせた、丸山流・新スタイル「居酒屋」

当店は、ひと手間かけた料理とこだわりのお酒を楽しむ“居たくなる酒場”「居酒屋」をコンセプトに、季節感あふれる旬の食材を使った料理と、こだわりのお酒をレング造りで趣のある上質な空間で楽しめます。活気ある和の酒場をベースに、フレンチ出身の丸山氏ならではの感性で、多国籍なエッセンスを加えた料理を展開。特に本格焼酎とのペアリングに注力し、焼酎と炭火焼きの料理を通じて、新しい居酒屋体験を提供いたします。

#### ■ 素材を活かした創作料理と70種の焼酎を味わえる『IGOR COSY』

料理は、渋谷本店でも人気の備長炭で香ばしく焼き上げた「宮崎直送 黒岩土鶏のたたき」や、旬魚の原始焼き、産地直送野菜の炭火焼きなど、食材の旨味を引き出す火入れにこだわったメニューが揃います。「宮崎直送 黒岩土鶏のたたき」は、宮崎から直送した、旨味の濃い黒岩土鶏を備長炭で香ばしく炙った一品です。しっとりとした食感と炭の香りが調和し、地鶏ならではの力強い味わいです。「雲丹のせ豚焼売 ライムリーフの香り」は、ふんわりと蒸し上げた焼売に濃厚な雲丹を贅沢にのせ、さらにライムリーフを合わせることで、香り高く爽やかな余韻が楽しめる一品です。その他、「ズワイガニとマスカルポーネのポテトサラダ」や「白イチジクバター 焼酎風味」など、多彩な料理をラインナップしています。また、代々木上原店では、季節ごとに食材が変わる「せいろごはん」や、黒岩土鶏と鰹、昆布の出汁が効いた「黒岩土鶏 ひとくち鶏にゅう麺」などの新メニューが揃います。

ドリンクは、本格焼酎を70種以上を取り揃え、ロックや水割りはもちろん、焼酎をあらかじめ割り水しておき、数日寝かせてまろやかに仕上げた「前割り」や、オリジナル焼酎カクテルもご用意。焼酎の新たな楽しみ方をご提案します。健康志向に応える『自家製アップルビネガー・ジュース』や、国産生姜の辛みが効いた爽やかな飲み口の『シャルドネ生姜ジュース』など、料理との調和を意識したノンアルコールドリンクも豊富にラインナップしています。

内外装は、レング造りで趣のあるつくり仕上げました。木製のテーブルやカウンターを配置することで、温かみのある落ち着いた空間が広がります。五感で料理と酒を味わえる“気取らず居心地のよい”時間をご提供します。

## おすすめメニュー



**宮崎直送 黒岩土鶏のたたき**  
**850円**

『IGOR COSY』の看板メニュー。貴重な脂がのった産直の地鶏を香ばしくたたきにしました。生姜醤油やわさびでどうぞ。



**雲丹のせ豚焼売 ライムリーフの香り**  
**1,200円**

渋谷本店でも人気のメニュー。ライムリーフがふわりと香るアジアンエッセンスを加えた焼売。濃厚な雲丹のコクが焼売の旨味を引き出します。



**桜エビと尾鈴山クレソンのせいろごはん**  
**1,200円（期間限定）**

その時の旬に合わせて季節ごとに食材が変わるせいろごはんです。ふっくらと蒸し上げたごはん、素材の旨みがじんわりと染み渡ります。



**黒岩土鶏 ひとくち鶏にゅう麺**  
**680円（1人前）**

黒岩土鶏の出汁と鰹、昆布の出汁で仕上げたにゅう麺です。シンプルながらも締め一杯にホッとする味わいです。



**本日の前割り焼酎**  
**750円**

前割りとは、焼酎をあらかじめ水で割り、3日～7日間寝かせた本格焼酎の伝統的なスタイルです。まろやかな舌触りをストレートでお召し上がりになれます。



**本格焼酎**  
**680円～**

水割りとソーダ割りはワイングラスでご提供。水割りではまろやかな口当たりとやさしい余韻を、ソーダ割りではキレのある爽快感を楽しめます。

※価格は全て税込です。写真はイメージです。

## 店舗情報

店名：居酒屋 IGOR COSY 代々木上原

店舗住所：東京都渋谷区上原1-36-15 トーカンマンション

営業時間：17:00-23:00 (L.O. 22:30)

店休日：年末年始

店舗規模：13.22坪 / 27席 (カウンター9席)

開店日：2025年5月23日 (金)

URL：<https://www.instagram.com/igorcosy.yoyogiuehara/>





### 丸山 智博 (マルヤマ チヒロ)

#### 株式会社シェルシュ代表取締役

1981年長野県生まれ。大学卒業後、外苑前の「ラム・デュ・ヴァン・エノ」で3年間修行、フランス料理の基礎を身につける。その後、都内ビストロの料理長を経て独立、2010年に一軒家ビストロ『MAISON CINQUANTECINQ (メゾンサンカントサンク)』をオープン。

2020年に『IGOR COSY 神泉』を、2021年に『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店』をディレクションし、株式会社シェルシュと株式会社ブラボー・ピープルズで共同開発のもと、オープン。その他、ピタサンドイッチ店『LA PITA DE MAISON CINQUANTECINQ(ラピタドゥメゾンサンカントサンク)』、居酒屋『MARUYAMA』を展開。日本全国のカフェ・レストラン・居酒屋のプロデュース、ディレクション、コンサルティング及びメニュー開発を行っている。

<https://www.chercheinc.jp/>

## 株式会社ブラボー・ピープルズについて

株式会社ブラボー・ピープルズは飲食店の独立・開店支援を手掛ける株式会社上昇気流のグループ会社で、居酒屋・ワインバル等、都内に8店舗の直営店を運営しています。『Love & Happy』の理念のもと、お店に関わる全ての人が〈幸せ〉〈楽しい〉〈HAPPY〉になれるよう、スタッフも“本気”で楽しみ、お客様を楽しませる“商売人”を育てています。

### 【会社概要】

社 名 : 株式会社ブラボー・ピープルズ

本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8

設 立 : 2014年4月1日

代 表 : 代表取締役 笹田 隆

事 業 内 容 : 飲食店経営

U R L : <http://bravopeoples.com/>

## 株式会社上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に194店の飲食店を共につくりあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

### 【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10月8日

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 : <https://www.josho-k.com/>

**この度の開店は、株式会社上昇気流の独立・開店支援パッケージを利用しています。**

<本件に関するお問い合わせ先>

『居酒屋IGOR COSY 代々木上原』PR事務局 (オフィス・ヒロセ内) 白井、飯田

mail : [info@office-hirose.co.jp](mailto:info@office-hirose.co.jp)

電話 : 03-6849-2812 白井携帯 : 090-3584-6482 飯田携帯 : 090-3584-6473