

学芸大学の人気店『コーヨーハイツ』の姉妹店が誕生

昭和の雰囲気漂う“町工場”がコンセプトの鉄板焼き×和食の新業態

『アズミスチール』1月13日（火）三軒茶屋にオープン

bros & co.株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：高宮 成、大戸快哲、以下当社）は、創作和食居酒屋『アズミスチール』を、2026年1月13日（火）、三軒茶屋茶沢通りにオープンいたします。

アズミスチール



■ 飲食の新しい価値を創造するbros & co.株式会社

当社は、2013年の創業以来、飲食店の集客コンサルティング事業からスタートし、立地選定やコンセプト設計、ブランディング、オペレーション構築に至るまで、これまで数多くの飲食店の立ち上げ・成長支援を行ってまいりました。現場に寄り添った実践的な支援を通じて培ってきたノウハウを活かし、現在では自社直営店の運営にも注力しながら、新しい価値を生み出す店舗づくりに取り組んでいます。直営店『スタンドトノイ』は食べログ百名店に選出されるなど高い評価を獲得し、学芸大学の隠れ家酒場『コーヨーハイツ』も飲食関係者や感度の高いお客様から注目を集めています。神楽坂の古民家レストラン『神楽坂 夢二』は、趣ある空間と独自の世界観が支持され、TVや雑誌など各種メディアでも紹介される人気店へと成長しました。また、“卵でとじない分厚いカツ丼”で知られる『とんかつ丸七』へのFC加盟を通じて銀座店の運営も手がけるなど、オリジナルブランドにとどまらず、多様な業態運営に積極的に挑戦しています。

『アズミスチール』は、三軒茶屋駅から徒歩で約5分、茶沢通りを一本入った路地裏に位置し、表通りの賑わいから少し離れた落ち着いた雰囲気のあるエリアに佇む店舗です。昭和レトロな懐かしさを感じさせる空気感と、現代的な感性を掛け合わせることで、街に自然と溶け込みながらも記憶に残る一軒を目指しています。

■ “大人の秘密基地”で味わう鉄板×和食の新境地『アズミスチール』

『アズミスチール』は、三軒茶屋の路地裏にひっそりと佇む“大人の秘密基地”のような空間で、鉄板料理と和食を掛け合わせた独自のスタイルを楽しめる新業態としてオープンします。三軒茶屋の茶沢通りからほど近い「あずみビル」の1階に位置し、店名はこのビル名と、店内に随所で取り入れた“鉄（スチール）”の素材感に由来しています。昭和の空気を感じる古びた町工場をイメージした内装は、どこか懐かしく、それでいて居心地の良い非日常を演出します。

「鉄板焼き×和食×オーガニック」をテーマに、旬の野菜を主役に据えた創作料理をご用意。和食の繊細な技術と鉄板焼きのダイナミクスを融合させ、素材の持ち味を最大限に引き出すメニューを展開します。春の香りをまとった「帆立と菜花 辛子酢味噌和え」は、帆立の甘みと菜花のほろ苦さを、辛子酢味噌のキレでまとめた一皿。「北海道産芋唐揚げ オレンジハニーマスタード」は、ホクホクとした芋の旨みを鉄板で香ばしく仕上げ、柑橘の酸味と蜂蜜のコクを効かせたソースで軽やかに楽しめます。魚料理には、鉄板ならではの火入れを生かした「鰯の柚庵ムニエル 法蓮草ソース」をご用意。外側は香ばしく、中は瑞々しさを保った鰯に、ほうれん草の旨みを凝縮したソースを合わせ、和と洋の要素が心地よく交差します。野菜料理では、シャキッとした食感を残した「蓮根 青海苔明太芥子」など、素材の持ち味にひと工夫を加えた一皿もラインナップ。普段の食卓では味わえない、“野菜の新しいおいしさ”を提案します。

ドリンクのおすすめは、厳選した国産ハーブを丁寧にブレンドしたお茶でつくる「お茶割り」。爽やかな清涼感と深みのある余韻が、これらの料理の繊細な味わいをやさしく引き立てます。

全席カウンターの店内では、鉄板の熱気や香り、料理が仕上がっていくライブ感を間近で楽しめるのも魅力のひとつです。お客様との距離が近く、会話も含めた“体験そのもの”を味わえる仕様になっています。仕事帰りの一杯から、じっくり料理を楽しむ夜まで、幅広いシーンに対応しながら、毎日でも訪れたい居心地の良い空間を目指します。



里山れんこん -青海苔からし明太マヨ- 770円

自然栽培で作られた里山れんこんは食感、甘味が強く、皮付きでそのまま食べられるぐらい新鮮です。からし明太マヨはあえて掛けるのではなく、下に盛り付ける事で蓮根そのものを存分に味わって頂きたいです。



あん肝大根 1,100円

大根とあん肝を別炊きする事によりそれぞれの良さを最大限引き出し、この時期ならではの温かい料理となっております。拘りの自家製春菊味噌と仕上げの振り柚子で香りと共に楽しめる一品です。日本酒好きの方にオススメです。



鯖幽庵ムニエル -法蓮草ソース- 1,210円

鯖のムニエルを幽庵地に漬けることで和と洋を組み合わせた逸品になります。法蓮草ソースも洋要素を含めた仕立てにし、あしらいの野菜でも食感等を楽しんで頂けます。檸檬を絞ると、味がキリッとするのもポイントです。



フランスマッシュバーガー 1,320円

あえてバンズではなく、鉄板で焼目をつけることでサクサクになるフランスパンを使用しています。肉肉しいパテと熟考の末に完成した特製ダレで斬新なフランスマッシュバーガーが完成しました。ボリューム満点で食べ応え抜群な料理です。

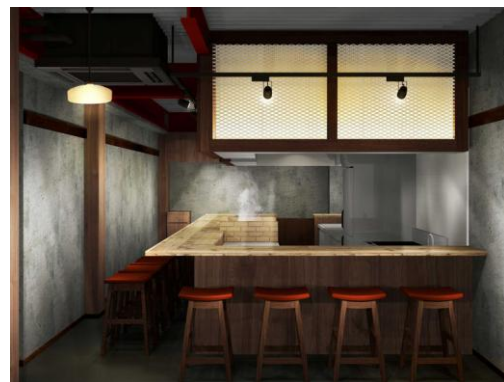


江戸千住葱 -海老辣油- 770円

古くは400年前から江戸で作られていた伝統野菜の千寿葱。鉄板でシンプルに焼き上げ、食感・香り・旨味を引き出した一品。葱本来の味を堪能頂けるよう仕立ては辛さ抑えめの自家製海老辣油で仕上げています。

店舗概要

店 舗 名 : アズミスチール
店舗所在地 : 東京都世田谷区太子堂4-25-11 あずみビル 1F
電 話 番 号 : 03-6273-8859
営 業 時 間 : 月～金 17:00～23:00
土曜日 15:00～23:00
日曜日 15:00～22:00
定 休 日 : 不定休
店 舗 規 模 : 10坪 / 23席 (カウンター)
開 店 日 : 2025年1月13日 (火)
Instagram : https://www.instagram.com/azumi_steel/



bros & co.株式会社について

当社は、2013年の創業以来、飲食店の集客コンサルティングを起点に、店舗立ち上げや運営支援を行ってきました。これまでに培ったノウハウを活かし、現在は自社直営店の運営にも注力し、企画力と独自性を強みにした店舗づくりを展開しています。直営店『スタンドトノイ』は食ベログ百名店に選出されるなど高い評価を獲得。学芸大学の『コーヨーハイツ』や神楽坂の古民家レストラン『神楽坂 夢二』など、立地や物件特性を活かしたブランドを展開しています。さらに、『とんかつ丸七』銀座店のFC運営を手がけるなど、他社ブランドとの協業や多様な業態運営にも取り組んでいます。コンサルティングと実店舗運営の両面から、飲食店の新しい価値創出を目指しています。

【会社概要】

社 名 : bros & co.株式会社
本社所在地 : 東京都中央区銀座3-11-5 第2中山ビル5F
設 立 : 2013年9月1日
代 表 : 代表取締役社長 高宮 成、大戸快哲
事 業 内 容 : インターネットウェブサイトの企画・立案・運営・及び管理、レストラン・飲食店経営に関するコンサルティング、レストラン・飲食店のプロデュース、レストラン・飲食店の経営、広告代理店業、ノベルティグッズ等の企画・製造及び販売
U R L : <https://www.bros-and.co.jp/>

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・開店成功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
『アズミスチール』PR事務局 (株式会社オフィス・ヒロセ内) 飯田、白井
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812
飯田携帯 : 090-3584-6473 白井携帯 : 090-3584-6482