

日本酒を8種の温度で楽しむ

“日本酒飲み放題”と贅沢な“ウニと肉”『日本酒バル 蔵バル』梅田店

～ 20種類の日本酒が2時間飲み放題 2,500円(税抜) ～

株式会社 Globridge(グロブリッジ、本社:東京都港区赤坂、代表取締役:大塚 誠)が運営する、プレミアムな日本酒と創作和食を提供する『日本酒バル 蔵バル』では、20種の「プレミアム日本酒 飲み放題」と贅沢なコラボレーション「ウニと肉」をご提供いたします。



■8種の温度で楽しむ日本酒

日本酒というお酒は、温度によって驚くほど味が変わる飲み物です。『日本酒バル 蔵バル』では、全席に酒燗器を設置し、お客様自身で日本酒をお好きな温度でお楽しみいただけます。

日本酒の温度帯には、それぞれの呼び方があり、当店では、8種類の温度帯で日本酒をご堪能いただけます。

- | | | |
|-----------------|---|--------------------------------------|
| 1、花冷え(10度前後) | } | 生酒や原酒、吟醸酒がおすすめ |
| 2、涼冷え(15度前後) | | 冷やしすぎると香りが立たないので注意 |
| 3、冷や(20度～25度前後) | } | 甘辛度や酸度によって適温が変わる |
| 4、日向燗(30度前後) | | 吟醸酒、大吟醸酒、純米酒がおすすめ |
| 5、人肌燗(35度前後) | } | 温度が上がるごとに酸味が感じづらくなり
甘み、旨みを感じやすくなる |
| 6、ぬる燗(40度前後) | | |
| 7、上燗(45度前後) | | |
| 8、熱燗(50度前後) | | |

銘柄により、おすすめの温度がございます。
詳しくはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

～ 蔵バル流 おすすめ日本酒×温度 一例 ～

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| ・奥播磨 山廃 35～40度(人肌燗～ぬる燗) | チーズとの相性抜群、店長お気に入りの一杯。 |
| ・東洋美人 15～45度(涼冷え～上燗) | 温度による香りの変化をお楽しみいただける1杯。 |
| ・而今 火入れ 15～25度(涼冷え～冷や) | 食前酒、食後酒に最適。デザートとも相性抜群。 |



【プレミアム日本酒 2時間飲み放題】

20種類以上の日本酒に加えて、ビールやカクテル、酎ハイ、ソフトドリンクも飲み放題

□料金：2,500円(税抜)

□時間：2時間(LO.30分前)

日本酒ラインナップ一部紹介

- ・写楽 純米酒 【SAKE COMPETITION 2014 純米吟醸部門 1位】
- ・東洋美人 【SAKE COMPETITION 2016 純米吟醸部門 3位】
- ・紀土 大吟醸 【SAKE COMPETITION 2016 吟醸部門 7位】

※金曜日は組数限定。

※お通し代400円(税抜)を別途頂戴しております。

※仕入れ状況により提供が出来ない場合がございます。

※SAKE COMPETITIONとは、SAKE COMPETITION 実行委員会開催の世界最多数を誇る、日本一美味しい日本酒を決めるきき酒イベントです。

くどき上手 / 而今 / 一白水成 / 秋鹿 大辛口 / 新亀 / 澤屋まつもと / 白瀑 ど辛 / 刈穂 / 奥播磨 / 越乃寒梅 / 黒龍 他



■贅沢なコラボレーション「ウニと肉」

日本酒との相性抜群！ローストした牛肉にたっぷりのウニをのせた「ウニと肉」一貫590円(税抜)。

赤身肉のローストビーフに、濃厚なウニが絡み合い口いっぱいに旨みが広がります。数量限定で提供しております。



その他にも、表面をオープンでパリッと焼き上げた鴨肉と、鴨肉の油で焼いたネギの食べ合わせが嬉しい「葱(ネギ)と鴨肉のロースト 山葵添え」990円(税抜)、市場直送の新鮮な「のどぐろ」は、刺身・焼き・煮付け各2,500円(税抜)、アクアパッツァ 2,800円(税抜)からお選びいただけます。また、「自家製燻製チーズ」単品390円(税抜)、盛り合わせ990円(税抜)、「明太子の酒粕漬け」590円(税抜)など、日本酒のアテに嬉しい料理も多数ご用意しております。日本酒とのマリアージュを存分にお楽しみください。



日本酒が初めての方でも、日本酒の素晴らしさを気軽に味わってもらいたい。

日本酒が好きな方は、より日本酒の奥深さを感じてもらいたい。

そんな想いを込めた料理とサービスをお客様にご提供いたします。



店舗概要

- 店舗名 日本酒バル 蔵バル 梅田
- URL <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27080955/>
- 所在地 大阪府大阪市北区曽根崎 2-5-30 ポン・ヌーポビル 7F
- 電話番号 06-6131-0744
- 営業時間 17:00～24:00(LO.23:30)
- 席数 60席 貸切可
- 定休日 年中無休(年末年始を除く)



蔵バル

株式会社 Globridge では、各店舗が“お客様のニーズに応じて独自のサービスを提供する”=「SCM(Store Change Management)」を推進しています。また、経営理念として「企業家輩出」、事業の目的に「食業維新」を掲げ、安全で安心な食材を美味しく提供することを目指しています。

<株式会社 Globridge 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 Globridge (グロブリッジ)
- 所在地 : 東京都港区赤坂 3 丁目 11 番 3 号 赤坂中川ビルディング 2 階
- 電話番号 : 03-6277-8475
- 代表者 : 代表取締役 大塚 誠
- 事業内容 : 飲食店の経営、コンサルティング、プロデュース
- 店舗数 : 東京・埼玉・神奈川・千葉・大阪・京都・兵庫 計 68 店舗(2017 年 5 月 1 日時点)
- 設立 : 2008 年 9 月
- URL : <http://www.globridge.co.jp/>



<プレスリリースの問い合わせ> 広報チーム 鈴木一美 TEL: 070-1464-1474 (直通) Mail: pr@globridge.co.jp