

今からでも予約できる 秋葉原駅前で「あんこう鍋忘年会・新年会」  
大好評の品川店・虎ノ門店に続き、「蔵よし」秋葉原店がオープン

～ 「生本マグロの刺身」と「あんこう鍋」が8品、2,777円で楽しめる ～

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、日本酒とうまい肴を提供する『蔵よし(くらよし)』は、3店舗目となる『蔵よし』秋葉原店を2016年12月12日(月)にオープンいたします。

2015年10月末、品川に1号店をオープン後わずか5ヶ月で、15坪の店舗に1万人ものお客様が訪れた人気店です。2016年4月には早くも2店舗目の虎ノ門をオープン。この度、3店舗目となる『蔵よし』秋葉原店をオープンする運びとなりました。

品川・虎ノ門はすでに予約で一杯の『蔵よし』ですが、オープン直後の秋葉原店は、12月でもまだお席に余裕がございます。忘年会・新年会はぜひ当店にお越しください。「生本マグロの刺身」と「あんこう鍋」が味わえる8品、2,777円(税抜)コースをご用意しております。



■『蔵よし』の忘年会・新年会コース

8品 2,777円、2時間飲み放題※別途1,388円(税抜)

- 1)本日の珍味
- 2)おばんざい
- 3)生本マグロのお刺身盛り
- 4)ハツ刺し
- 5)北海道産焼牡蠣
- 6)あんこう鍋 or 焦がし鶏鍋 お好みの鍋をお選びください。
- 7)蔵よし自慢のメンチカツ
- 8)雑炊

※混雑状況によっては2時間制となります。Lo.30分前

中でもおすすめは今が旬の「あんこう」。  
当店の「あんこう鍋」は、カツオ出汁にあんこうの旨みが溶け込み深みのある味わいを生み出します。淡白なあんこうの身は、高たんぱくで低カロリー、フグと同様に皮目にはコラーゲンがたっぷり。  
最後はメの雑炊で、余すことなく「あんこう鍋」をご堪能ください。

1年間頑張った自分へのご褒美に、当店の絶品「あんこう鍋」をぜひお召し上がりください。



## ■築地直送「生まぐろ」と「鮮魚」

当店は、築地から仕入れた旬の「鮮魚」をリーズナブルな価格でご提供しています。

水揚げされてから一度も冷凍されていない「生本まぐろ(黒まぐろ) 赤身」600円(税抜)。味の濃さは冷凍されたものとは全く異なります。

また、最高級品の「生本まぐろ 中トロ」600円(税抜)は、脂と赤身の絶妙なバランス特徴。ぜひ日本酒と合わせて召し上がっていただきたい逸品です。

その他に、築地から日替わりで仕入れている旬の鮮魚をシンプルに味わえる「築地直送日替わり焼魚」650円(税抜)、バターと焦がし醤油でさっと炙った「焼き牡蠣」600円(税抜)などをお楽しみいただけます。



## ■20種類以上の日本酒が450円～！

定番の「獺祭」や、「伯楽星」や「東洋美人」など SAKE COMPETITION※の受賞酒に加え、店主が厳選した日本酒を約20種類、取り揃えております。

その他に、季節に応じた「生酒(なまざけ)」をご用意しております。

通常日本酒は、酒質を安定させるために製造過程で1～2回の加熱殺菌(火入れ)をおこないます。火入れを行わない酒を「生酒」といい、出来立てのフレッシュな口当たりを楽しむことができます。しかし「生酒」は加熱殺菌をおこなっていないため、酒質が変わりやすく、低温流通と店舗での品質管理が難しいお酒です。

『蔵よし』では、季節や時期に応じた選りすぐりの約20種の日本酒と「生酒」を常時2種ほどご提供いたします。

※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。



『蔵よし』の料理は、日本酒との相性抜群の酒の肴を取り揃えております。

ボリューム満点「朝×国産鶏の大串」300円(税抜)、鮮度抜群の「大きなアジフライ」550円(税抜)、定番の「牛モツ煮込み」500円(税抜)などをご用意しております。



「生本まぐろ 中トロ」600円



「大きなアジフライ」550円



「朝×国産鶏の大串」1本 300円



「牛モツ煮込み」500円

全て税抜価格

2~4 階に渡る店内は、カウンター席から個室までをご利用をしております。軽一杯から 40 名様までの貸し切り宴会など、様々なシーンでお使いいただけます。

居心地のいい大人が寛げる和モダンな店内で、ぜひ忘年会・新年会を開催ください。店主こだわりの料理と日本酒でお客様をおもてなしいたします。



※ご希望の日時でのお席の確保ができない場合がございます。予めご了承ください。

#### 店舗概要

- 店舗名 蔵よし 秋葉原店
- URL <https://tabelog.com/tokyo/A1310/A131001/13134270>
- 所在地 東京都千代田区神田佐久間町 1-20 2~4 階
- 電話番号 03-5577-5352
- 営業時間 16:00~24:00 (フード L.O.23:00、ドリンク L.O.23:30)
- 席数 60 席
- 定休日 無休(年末年始を除く)



株式会社 Globridge は 2008 年 9 月に創業してから国内 69 店舗(内 1 店舗はフランチャイズ店)、海外 4 店舗を展開しており、各店が“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 69 店舗(2016 年 12 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](mailto:pr@globridge.co.jp)