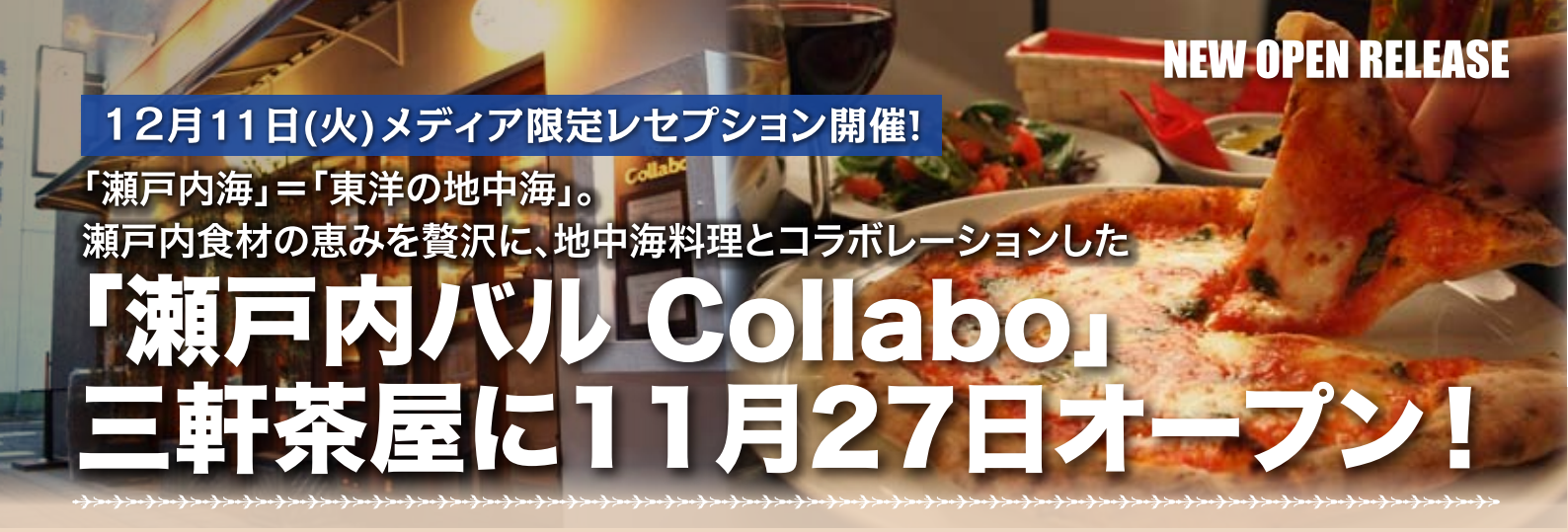


NEW OPEN RELEASE

12月11日(火)メディア限定レセプション開催!

「瀬戸内海」＝「東洋の地中海」。
瀬戸内食材の恵みを贅沢に、地中海料理とコラボレーションした

「瀬戸内バル Collabo」三軒茶屋に11月27日オープン!

三軒茶屋から246号を池尻方面に向かった、昭和女子大学のすぐそばに「瀬戸内バル Collabo」が11月27日オープンしました。経営は株式会社寶田堂。代表取締役社長 関 喬史氏は2002年に牛角を代表とする株式会社レインズインターナショナルに入社。20代で部長に昇進したが、夢だった起業を実現するべく2007年に退職。同年に関氏出身地である香川県の名物料理「骨付き鳥」をメインメニューとした「居酒屋さいたどう高田馬場」を出店。以降五反田、亀戸、池袋と現在4店舗を運営しています。今回5店舗目は関氏の想い、「四国の経済発展に貢献したい」との強い思いから瀬戸内海の食材を使用したバルを11月27日にオープン!オープンを記念致しまして、12月11日(火)にメディア様限定でレセプションを開催いたします。

【レセプション詳細】

日時:12月11日(火)
18:00~22:00
会場:瀬戸内バル Collabo
世田谷区太子堂1-6-9
ディアニス三軒茶屋
アクセス:三軒茶屋駅より徒歩7分

※当日はお店より選りすぐりのメニューをご試食頂けます。
※日程が合わない方は個別レセプションもお承り致します。



「瀬戸内バル Collabo」

住　　所:東京都世田谷区太子堂1-6-9
　　ディアニス三軒茶屋
アクセス:三軒茶屋駅 徒歩　6分
電　　話:03-5787-6078
営業時間:11:00~3:00(店舗へ要確認)
定 休 日:年中無休(年末年始を除く)
坪数席数:15坪・30席
客 単 価:ディナー3500円(想定)
運営会社:株式会社寶田堂
　　http://saitado.com/

瀬戸内の経済発展に貢献したい



新業態「瀬戸内バル」が生まれたきっかけについて、代表の関氏は「香川県はもちろん四国の経済発展に貢献したいと思っていた。食材を仕入れるだけでなく、生産者の思いを伝える店をつくり味わってもらう。そして現地へ足を運んでもらった時に、はじめて貢献できたと言えると思う。瀬戸内海は豊富な魚介類をはじめ食材の宝庫であり、小豆島の『オリーブ』、広島の『レモン』と地中海料理の食材が揃う。気軽なイタリアン×バル業態で、四国をはじめ瀬戸内海をブランディングしたい。」とミッションを語っている。

瀬戸内の食材をふんだんに使ったメニュー

フードメニューは香川の食材を中心に、瀬戸内の食材をふんだん展開する。「愛媛県産釜揚げしらすのピッツァ」(1290円)はモッチリとしたナポリ風の生地に、しらすをたっぷりとトッピング。塩味と2種のチーズが合わさった逸品。生パスタは兵庫県産の「赤穂の塩」と淡路島の新鮮卵を使用。牡蠣のうまみがパスタにしっかりとなじんでいる。「広島産牡蠣のペペロンチーノ」(1290円)。「たっぷり瀬戸内野菜蒸し」(890円)はバーニャカウダソースで。その他、軽くつまめる前菜は香川の本タカを使用した「広島産自家製牡蠣のオイル漬け」、香川のブランド豚「夢豚ベーコンの手作りポテトサラダ」(490円)など。デザートはすっきりとした甘さの「徳島産すだちシャーベット」、濃厚な「香川産大山牧場のジャージーアイス」(各390円)。11時から深夜まで営業することから、ランチ・カフェ・ディナー・2軒目の利用として、“しっかり食べたい”、”かるくつまみたい”といった様々な利用動機に対応するメニュー構成となっている。



ドリンクは瀬戸内特産フルーツを使用したご当地メニューを展開。「広島産生レモンサワー」、「愛媛産デコポンサワー」各450円。「自家製サングリア」は甘さと酸味のバランスが良い香川産ボイセンベリーを使用。グラス500円、デカンタ2300円。ワインは赤・白ともボトル2500~4000円代で地中海にちなみイタリア、スペイン、フランスのものをセレクトしている。

[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内)大山までお願い致します。]

FS Press by foodstadium
FS Press
(フードスタジアム株式会社内)
〒150-0013
東京都渋谷区恵比寿4-1-22 恵比寿ネオナートアネックス7F
TEL:03-6277-2479 / FAX:03-6277-2478
E-mail:ohyama@food-stadium.com