

2018年4月10日

# 苦味の概念変える店「Bitter Innovation」、 代官山に期間限定オープン

ビアチェッロ×SIGN ALLDAY 実施期間 2018年4月20日～24日

サッポロビール（株）の100%子会社であるジャパンプレミアムブリュー（株）は、4月24日の「Innovative Brewer ビアチェッロ」発売に先立ち、同商品の新たな苦味を料理と共に楽しむことのできる期間限定店舗を4月20日から、代官山SIGN ALLDAYとのコラボレーションでオープンします。

この店舗では、後藤祐司シェフ（注1）の監修により、「Innovative Brewer ビアチェッロ」で追求した新たな苦味と、同じく苦味を特長としたメニューとのマリアージュを新感覚で楽しめます。

ビールの既成概念にとらわれない独創的なビールづくりを行う同社が「Innovative Brewer ビアチェッロ」で追求したのはグレープフルーツやオレンジの果皮を原料に使用した、これまでのビールの苦味の概念を変えるジューシーな苦味です。その新たな味わいを、発売に先駆けてお楽しみ下さい。

## 記

### 【概要】

店舗名／Bitter Innovation～ビアチェッロ×SIGN ALLDAY～  
 日時／2018年4月20日(金)～4月24日(火)  
 営業時間／【平日】11:00～23:00(L0 22:30)  
                   【土日祝】9:00～23:00(L0 22:30)  
 場所／SIGN ALLDAY  
           東京都渋谷区代官山町19-4 代官山駅ビル1F  
           (東急東横線・代官山駅 徒歩1分)



### ◆スターシェフ後藤祐司のメニュー監修による苦味マリアージュ

この限定店舗のコンセプトとなるのは「苦味」です。普段は意識して摂取されることも少ない「苦味」ですが、「イライラしたり、落ちつきたいときにヒトが欲する味覚が苦味である」と言われており（注2）、実際にハイカカオチョコレートやコーヒーといった苦味を特長とした食品は市場的にも伸びを見せています（注3）。

本店舗のメニュー監修を務めたのは広尾

「Melograno」のオーナーシェフを務める後藤祐司シェフ。季節の素材のみずみずしい苦味、スパイスが醸し出す刺激的な苦味、しっかりと揚げられた小麦の香ばしい苦味など、一言で苦味といつても様々な表情を持つ苦味。その魅力を前菜、メイン、そしてデザートに至るまでビアチェッロとのマリアージュで堪能できる店舗となっています。



## ◆メニュー紹介



グアンチャーレを巻いた  
山菜と海老のフリット  
グレモラータ風味

600 円(税別)

仔羊のロースト 南イタ  
リア風 スパイスと香草  
風味

1,000 円(税別)

カンノーロ 柑橘ピール  
トリコッタチーズのクリ  
ーム

450 円(税別)



ビア チェッロ (350ml 缶)

300 円(税別) ※当期間限定店舗内価格

## 後藤シェフコメント



「苦味は味覚の中でも一番に余韻が長く、ゆっくりと食事を楽しむ時  
には欠かせない要素です。イタリアンにおける苦味として、以前は内  
臓類など強い食材を強いワインと組み合わせることなどが多かったで  
すが、最近は優しい苦味である野菜、柑橘の苦味などを調味料として  
味わう事が増えてきています。イタリアンは一般的にはワインと楽し  
まれる料理ですが、今回、イタリアンの枠の中でどうやってメニュー  
をビア チェッロに合わせるかを考えるのは楽しい経験でした。苦味×油  
脂、苦味×辛味、苦味×甘味と様々な苦味のメニューが出来上がり、私  
自身も料理の可能性を感じる監修となりました。」

(注 1) 後藤祐司

1979 年、千葉県生まれ。六本木「クローチェ・エ・デリツィア」などの名店で修業を積み、外苑前「カミ  
ネット」にてシェフを務める。その後渡伊し、ウンブリア州・ペルージャ「オステリア・バルトロ」、シチ  
リア州のミシュラン 2 つ星「リストランテ・ドゥオーモ」など、イタリアでの 3 年間の料理経験を経て「ビ  
ッフィ・テアトロ」シェフに就任。第 20 回日経レストランメニュー賞 2015 にて優勝。2015 年 9  
月からは、オーナーシェフとして「Melograno」を独立開業した。

(注 2) 味香り戦略研究所調べ。

(注 3) 全日本菓子協会、全日本コーヒー協会調べ。

## 【商品情報】

1. 商品名 Innovative Brewer (イノベーティブブリュワー) ビアチェッロ  
 2. 品目 ビール  
 3. 販売者 ジャパンプレミアムブリュー (株)  
 4. 製造者 サッポロビール (株)  
 5. 原材料 麦芽、ホップ、グレープフルーツピール、オレンジピール  
 6. アルコール分 5.5%  
 7. 商品概要 ホップに加えて、グレープフルーツとオレンジの果皮を漬漬することで、ビールらしい麦の味わいに加えてジューシービターが楽しめる新しいビールカテゴリー。  
 8. 発売日 2018年4月24日  
 9. パッケージ・価格 ① 350ml 缶 288円 (参考小売価格 ※消費税込)  
                           ② 10L樽生 ※販売価格は店舗により異なります。  
 10. 販売方法 ①-1 以下のエリアのファミリーマート・サークルK・サンクスで販売  
                           東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県・茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県・三重県・愛知県・岐阜県・滋賀県・京都府・大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県  
                           ※一部店舗では取り扱いのない場合があります。  
                           ①-2 以下の小売チェーンの首都圏エリア一部店舗にて販売  
                           クイーンズ伊勢丹 (一部店舗)、ヤオコー (八百幸成城店)  
                           ※一部にお取り扱いのない店舗や品切れしている場合もございます。  
                           ② (株) サッポロライオン一部店舗にて販売  
                           ※店舗詳細はブランドサイトに掲載します。  
 11. ブランドサイト <http://www.japanpremiumbrew.jp/innovativebrewer/beercello>



## ジャパンプレミアムブリュー

サッポロビール (株) の100%子会社。ナショナルビール・クラフトビールといった区分にこだわらず、ビールの既成概念にとらわれない独創的な価値提案を行うブランド、「Innovative Brewer」を2017年10月に立ち上げた。Innovative Brewer THAT'S HOP 「Nelson Sauvinの真髄」「絶妙のMosaic&Citra」といった商品を発売する。今年4月、ビール定義変更によりビールのもう可能性がさらに広がることを機に、新たに使用可能となる果物のビール(皮)を用い、従来のビールと全く異なる“ジューシーな苦味”をもった新しいビールカテゴリーである「ビアチェッロ」を発売。

以上