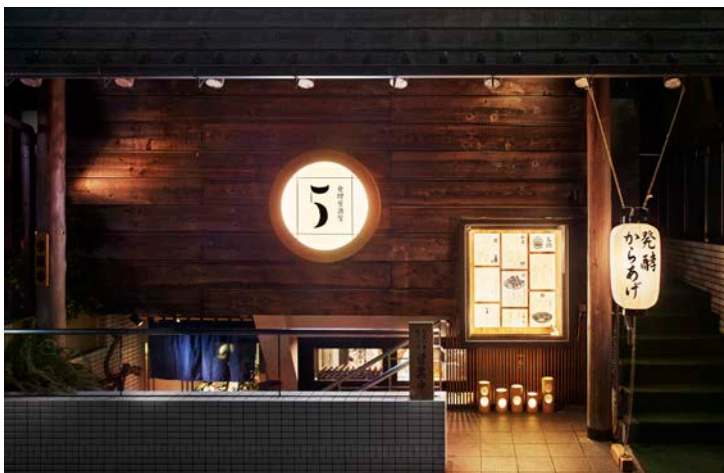


表参道「発酵居酒屋5」が2周年！

2018年7月2日（月）～7月9日（月）、様々なゲストをお招きして
“発酵ずくし”のアニバーサリーイベント「発酵5祭 2nd」を開催します。



カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎）が企画・開発・運営を手がける、全てに「発酵」を取り入れ、「無添加であること」「手作りであること」「気兼ねなく毎日通えること」にこだわった「発酵居酒屋5」が、2018年7月5日（木）にオープン2周年を迎えます。それを記念して、2018年7月2日（月）～7月9日（月）の7日間（※7月8日は定休日のため除く）、アニバーサリーイベント「発酵5祭 2nd」を開催いたします。期間中は、「発酵」にまつわるゲストをお招きし、毎日、日替わりで様々なイベントを開催いたします。近年、“食”のみならず美容や健康の分野でも話題となっている「発酵」。鎌倉在住の発酵料理人であり「発酵ワクワク大使」である料理長・鈴木大輝が提案する料理をご提供する当店舗では、オープン以来、様々な方々と共に発酵の和を醸してまいりました。また、当社は、“発酵”を通じて、「WELL BEING SOLUTION」というコンセプトのもとに“食”を通じたイノベーションを起こしていきたいと考えています。「発酵居酒屋5」のこの2年間を通じた「和」をさらに繋いでいくべく、ご来店いただいたことのある方にもそうでない方にもご満足いただける内容をご用意いたしました。

この機会に、皆様のご来店をお待ちしております。

●「発酵5祭 2nd」開催スケジュール

- 7月2日（月） 発酵×岡村本家（日本酒） / 「岡村本家」の日本酒とのペアリングメニューのご提供+トークイベント
- 7月3日（火） THE 醤油の日 / 醤油を楽しむための発酵ずくしのコース料理+トークイベント
- 7月4日（水） COEDOビールまつり / COEDOビール各種と「発酵居酒屋5」フードメニューのペアリング+トークイベント
- 7月5日（木） 発酵5祭 2nd / アニバーサリー“縁日”パーティー
- 7月6日（金） 猪豚×宝酒造（京都） / 「宝酒造」の酒粕を食べて育った「猪豚」を使ったおすすめ発酵メニューのご提供
- 7月7日（土） ロート製薬×寺田本家（日本酒） / 「ロート製薬」の発酵商品体験と寺田本家当主のトーク
- 7月9日（月） 山梨銘醸（日本酒） / 日本酒「七賢」5種と「発酵居酒屋5」フードメニューのペアリング+トークイベント

<第一夜> ※店舗は通常営業です。お好きな時間にご来店ください。

「岡村本家」の日本酒とのペアリングメニューのご提供+トークイベント

「発酵居酒屋5」の通常メニューに加えて、この日だけ限定で「岡村本家」の日本酒とのペアリングメニューをご提供いたします。

●開催日時：7月2日（月）17:00～23:00（フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30）

●ゲスト：酒蔵「岡村本家」当主 岡村太さま、杜氏 園田睦雄さま <http://www.kin-kame.co.jp/>

●メニュー一例 ※当日の仕入れ状況で変更することもございます。

- ①「長寿金亀 白80」× 滋賀県産生湯葉と鮎寿司の飯のべっこう餡 わさび添え
- ②「長寿金亀 緑60」× 小鮎の甘酒甘露煮
- ③「長寿金亀 赤」× トマトと酒粕の紅白ところてん「長寿金亀 赤100」がけ
- ④「阿酒羅」× 「岡村本家」の奈良漬、酒粕サワークリーム添え
- ⑤「金亀自家培養梅酵母」



<第二夜> ※要予約 ※通常営業は行わずイベント営業となります。

THE 醤油の日 / 醤油をとことん楽しむための発酵づくしのコース料理+トークイベント

うすくち醤油のトップブランド「ヒガシマル醤油」、熊本でオーガニックな材料を厳選して醸している「ヤマア醤油」、そして、「世界一美しい、液だれしない醤油差し」を開発した「THE株式会社」の3社の方々をお迎えして、日本で最も愛されている調味料「醤油」をとことん楽しむ会を開催します。

●開催日時：7月3日（火）19:00 開場 19:30～23:00

●ゲスト：THE株式会社 代表取締役社長 米津雄介さま <http://the-web.co.jp/>

ヒガシマル醤油株式会社（兵庫県）醸造責任者さま <http://www.higashimaru.co.jp/>

ヤマア醤油（熊本県・松合食品株式会社）醸造責任者さま <http://www.matsuai.co.jp/>

●参加費：①¥5,000（発酵づくしのコース料理5品+プレゼント付き/税込）

②¥8,000（発酵づくしのコース料理5品+各メニューにたっぷり呑めるお酒のペアリング+プレゼント付き/税込）

●参加者全員へのプレゼント

ヒガシマル「特選うすくち醤油、牡蠣だし醤油、うどんスープ」、ヤマア「5年熟成有機丸大豆醤油」
THE株式会社「世界一美しい、液だれしない『THE醤油差し』」

●メニュー ※当日の仕入れ状況で変更することもございます。

【食前酒】寺田本家「発芽玄米酒むすひ」

【先付け】三種の豆の豆富 × 岡村本家「長寿金亀 白80」

【前菜】前菜プレート × 山梨銘醸「七賢」

【メイン】甲州ワインビーフと夏野菜のロースト × ブルゴーニュワイン

【ご飯】兵庫県産ハモの糍漬け焼きお茶漬け × 岡村本家「長寿金亀 青90」

【甘味】甘酒ブランマンジェ みたらしソース × 岡村本家「長寿金亀 赤100（生酒）」

【食後茶】杉本薬局謹製「発酵居酒屋5」オリジナル和漢茶



●イベント詳細は右記イベント概要をご覧ください。 <https://goo.gl/q8ZqjY> ※Facebookページ

●SNSキャンペーン <7月6日（金）～21日（土）限定>

7月6日（金）～21日（土）にご提供する期間限定の「先付」の写真を、「#発酵THE醤油差し」の#タグと「発酵居酒屋5」をタグ付けしてポストされた毎日先着1名さまに「THE醤油差し」をプレゼント！SNSポストは、期間中に「発酵居酒屋5」にてスタッフにお見せください。

<第三夜> ※店舗は通常営業です。お好きな時間にご来店ください。

COEDOビールまつり / COEDOビール各種と「発酵居酒屋5」フードメニューのペアリング+トークイベント

ビール伝導師の松永将和さまを中心としたCOEDOビールのメンバーとCOEDOビールのブランディングを手がけるエイトブランディングデザインの西澤明洋さまによるトークショー。また、COEDOビールの数量限定シーズンビール「清夏-Seika-」と「白」の生ビールをこの日限定でご提供いたします。また、通常営業でもご用意しているCOEDOビール「瑠璃」「漆黑」「紅赤」「白」「伽羅」「鞠花」の各種と「発酵居酒屋5」の定番フードメニューとのペアリングも是非お楽しみいただけます。

●開催日時：7月4日（水）17:00～23:00（フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30）

トークショーは20:00～ / 21:30～ 各20分間を予定しています。



●ゲスト：株式会社協同商事 コエドブルワリー 松永将和さま（ビール伝導師） <https://www.coedobrewery.com/jp/>

株式会社エイトブランディングデザイン 代表 西澤明洋さま <http://www.8brandingdesign.com/>

<第四夜> ※通常営業は行いません。 ※スタンディング / メニューはキャッシュオンでの販売です。

発酵5祭 2nd / 「発酵居酒屋5」2周年アニバーサリー“縁日”パーティー

エントランスフリーで、ライブあり、老舗漢方薬局「杉本薬局」三代目 杉本格朗さんによる漢方相談ブースあり、お酒は気軽なキャッシュオンスタイルにて販売いたします。みんなで“発酵”しましょう！

●開催日時：7月5日（木）17:00～23:00 エントランスフリー / オールスタンディングでの営業となります。

<第五夜>

猪豚×宝酒造（京都） / 「猪豚」を使ったおすすめ発酵メニューのご提供

通常ご用意している猪豚メニューに加え、当日限定の猪豚メニューもご提供いたします。「宝酒造」の酒粕を食べて育った猪豚、その排泄物が堆肥となり米作り、そしてまた酒造りへと循環している農畜産業についてお話いただきます。

●開催日時：7月6日（金）17:00～23:00（フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30）

●ゲスト：株式会社 嶋本食品 代表取締役 嶋本育史さま <http://www.shimamotoshokuhin.com/>

タカラ物産株式会社 山向さま

<第六夜> ※店舗は通常営業

「ロート製薬」の発酵商品体験と「寺田本家」当主の発酵トーク

「薬に頼らない製薬会社」を目指す「ロート製薬」から発売されている、紫芋と白朮の甘酒「Jiyona」、有機玄米味噌「おみそdeふふふ」を使った当日限定のスペシャルメニューをご用意いたします。糀から作られている化粧品「糀肌」の体験や「寺田本家」24代目当主 寺田優さまの発酵トークもお楽しみに。

●開催日時：7月7日（土）17:00～23:00（フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30）

●ゲスト：寺田本家 24代目 当主 寺田優さま <https://www.teradahonke.co.jp/>

ロート製薬 <http://jp.rohto.com/>

<第七夜> ※店舗は通常営業

「山梨銘醸」の日本酒「七賢」5種と「発酵居酒屋5」フードメニューのペアリング+トークイベント

アニバーサリーイベント最終日はメディアでも話題の「山梨銘醸 七賢」の専務・北原対馬さまをお招きします。北原さまのトークショーに加え、先着で「七賢」スパークリングをウェルカムドリンクとしてご提供する他、5種類の「七賢」とのペアリング発酵メニューを5品ご用意いたします。

●開催日時：7月9日（月）17:00～23:00（フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30）

※トークショーは18:30～を予定しています。

●ゲスト：山梨銘醸株式会社 専務取締役 北原対馬さま <https://www.sake-shichiken.co.jp/>



「発酵居酒屋5」 施設概要

- 店名 : 発酵居酒屋5 (はっこういざかやご)
- 住所 : 〒107-0062 東京都港区南青山3-18-3 B1F
- 電話番号 : 03-5413-8701
- URL : www.hakko5.com
- 営業時間 : 11:30 - 15:00 / 17:00 - 23:00 ※定休日 日曜日



発酵
居酒屋



* 「発酵居酒屋5」の素材は下記よりダウンロードいただけます。

ダウンロードURL : <https://goo.gl/VMsQzh>

※ご使用の際は担当者までご一報くださいませ

カフェ・カンパニー株式会社 会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : www.cafecompany.co.jp
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



<カフェ・カンパニー株式会社について>

日本国内外において、「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする61ブランド・101店舗（2018年3月末現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。

<展開ブランド（一部抜粋）>

WIRED CAFE（日本・香港・台湾）、WIRED HOTEL ASAKUSA、ALFRED TEA ROOM（青山本店・ルミネエスト新宿店）、フタバフルーツパーラー（アトレ川崎店・周南市立徳山駅前店・新宿マルイ本館店）、銀座大食堂（GINZA SIX 6F）、RAMO FRUTAS CAFE（GINZA PLACE 3F）、ROSEMARY'S TOKYO（NEWoMan 6F）、伊右衛門サロン京都、京都モダンテラス、LAND Meat Center（ルミネ新宿店 ルミネ1屋上）、LAND Seafood（渋谷「100BANCH」） …etc

< 本件に関する取材・お問い合わせ >