2019年5月11日にFar Yeast Brewingの直営店舗、「Yakiniku & Craft Beer 田」オープン

Far Yeast Brewing株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山田司朗、以下「Far Yeast Brewing」）は、2019年5月11日（土） に『Yakiniku & Craft Beer田（でん）』を熱海にオープンいたします。同店舗は、現在世界20カ国で販売されている「馨和 KAGUA」シリーズと、「Far Yeast」シリーズが常時樽生でお楽しみいただける、同社2号店となる直営店舗です。

『Far Yeast Brewingのクラフトビール』と『尾崎牛をメインとした焼肉』の2本柱をコンセプトとして、Far Yeast Brewingの基幹ブランド「馨和 KAGUA」・「Far Yeast」シリーズのビールが常時樽生で楽しめるお店であるとともに、尾崎牛を含む焼肉も楽しめるお店です。静岡県内でFar Yeast Brewingのビールがいつでも飲めるお店は、ここが初となります。

ビールはFar Yeast Brewingの定番から、季節のフルーツを使用したフルーツビールやゲストビールを含め常時8種類。お肉の美味しさを最大限に引き出すように、幅広いラインナップのビールを用意する予定です。

「Yakiniku & Craft Beer 田」の店長を務めるのは、都内のホテル中華の料理人、恵比寿の有名居酒屋の店長、沼津の和食店のサービス担当などを歴任した田中力氏。豊富な経験を活かして、焼肉とクラフトビールのペアリングという新しい楽しみ方を提案します。

シックなデザインの空間で、尾崎牛*をメインとした焼肉とクラフトビールをゆったりお楽しみいただけます。テーブル席のほか、カウンター席は10席ありますので、カジュアルな場面でも利用可能です。

*尾崎牛とは、宮崎県宮崎市に牧場をもつ尾崎宗春さんが育てる黒毛和牛です。良質な水と自然に囲まれた環境のもと、ストレスをかけず、抗生物質や防腐剤、肉骨粉などを一切使用しない、自家配合飼料で育てる個人ブランド牛として世界30か国以上で販売されています。脂がくどくなくあっさりとした味わいが特徴です。

【店舗詳細】

店舗名：Yakiniku & Craft Beer 田
住所：静岡県熱海市中央町1-5 水梅ビル1F
電話場号：0557-853-245
アクセス：熱海駅徒歩15分・来宮駅徒歩13分
営業時間：
・月曜・水曜 金曜 17:00 23:00
・土曜 12:00 15:00/17:00 23:00
・日曜・祝日 12:00 15:00/17:00 22:00
定休日：火曜
座席：30席
Facebook：https://www.facebook.com/YakinikuandCraftBeerDen/
Instagram：https://www.instagram.com/atami_den/

【Far Yeast Brewing株式会社について】
“Democratizing beer” - 「産業化によって画一的な大量生産商品になってしまったビールの多様性と豊かさをもう一度取り戻す」、というミッションのもとに活動しています。和の馨るエール「馨和 KAGUA」と、東京 Tokyoをテーマにした「Far Yeast」、2つのクラフトビールブランドを展開しており、個性あふれるビールを世界へ向けて発信しています。

Website：http://www.faryeast.com/
Facebook：https://www.facebook.com/faryeast/
Twitter：https://twitter.com/faryeastbrewing
Instagram：https://www.instagram.com/faryeastbrewing/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com