



NEWS RELEASE

株式会社 サッポロライオン

〒104-8536 東京都中央区八丁堀 4-3-3 Daiwa京橋ビル

13031

日本の伝統的な割烹料理をカジュアルに楽しむ 新業態「割烹バル 八寸 (はっすん)」を銀座にオープン ～和の職人技術を活かした新業態により顧客層の拡大を図る～

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、10月25日（金）、日本の伝統的な割烹料理をカジュアルでリーズナブルに楽しめる新業態「割烹バル 八寸」を東京・銀座コリドー街にオープンします。



◆業態コンセプト

一 日本の伝統的な割烹料理をカジュアルに楽しむ。

クオリティはそのままに、日常で高級感をリーズナブルに味わう。 一

一汁三菜（吸物・刺身・焼物・煮物）を基本に季節を感じる美しさと繊細な味わいを詰めこんだ懐石料理など、伝統的な和食を提供する“割烹”は、高級で敷居の高いイメージがあります。「割烹バル 八寸」では、この懐石料理のクオリティは保ちながらも一品一品をリーズナブルに提供し、また通りに面してカウンター席を配置しバルのカジュアルな雰囲気をつくることで、多くのお客様に日本の伝統的な割烹料理を肩肘はらずカジュアルに楽しんでいただきます。

◆店名由来

「八寸」とは、懐石料理などで料理を数種、少量ずつ盛合せた一皿を表し、また宴席にて亭主と客が一期一会の機会を得た喜びを込めて、盃をかわす際に提供されるものです。私たちは、お客様との一期一会の出会い、またお客様の一期一会の宴席の時間を大切にしたいという思いで、この店名をつけました。

◆業態開発の背景と狙い

1. 和の職人技術を活かした業態を開発

サッポロライオンでは、2003年より和食業態「和食・うま酒 入母屋」を都内に4店舗展開しており、今年で10年目を迎えます。「和食・うま酒 入母屋」はご接待や慶事などのご宴席でご利用いただく、当社では高単価の業態であり、ハイレベルな料理を提供させていただいています。これまで培ってきた和の職人の技術を活かし、料理のクオリティはそのままに、高級感を味わえる料理をリーズナブルにご提供することで、ご来店いただいたお客様に「和食」に秘められた季節感や繊細な味わいといった魅力をカジュアルに楽しんでいただきたいと考えています。

2. 顧客層の拡大

「割烹バル 八寸」は、20代後半～40代（男女比5:5）をターゲットとしています。「銀座ライオン」業態をはじめ、当社の主な顧客層は40～60代（男女比8:2）となっています。創業114年目を迎えた本年、今後も歴史を重ね、更なる成長を続けるためにも、顧客層の拡大が必須であると考え、近年注力展開している「エビスバー（現在12店舗）」で洋食需要を、そしてこの度の「割烹バル 八寸」で和食需要を獲得していきます。

◆お料理とお飲み物

「割烹バル 八寸」のおすすめの一品は、一口サイズの季節に合わせたお料理を6品盛付けた、店名でもある「八寸」で、「肉八寸」「魚八寸」と2種類ご用意します。その他お料理は、焼物・煮物・揚物・強肴・小鉢・食事・甘味など36品と「本日のおすすめ料理」約10品をご用意します。どちらも和の職人が腕によりをかけ、素材の味わいを活かした調理法と繊細な盛付けで、器にもこだわった、目にも舌にも楽しい逸品揃いです。

また、お飲み物は女性杜氏が醸す地酒をはじめ、日本酒13種類をワイングラスでご提供します。また国産プレミアムワイン「グランポレール」シリーズをはじめ、赤・白ワインを計12種類ご用意します。

<メニュー一例>



- ・<肉>八寸 ※左写真 1,280円
- ・<魚>八寸 980円
- ・銀鱈西京焼き 780円
- ・国産あい鴨炙り焼き 1,200円
- ・蕪含ませ焼き 黄身ソース掛け ※下写真左端 530円
- ・汲み上げ湯葉と生雲丹の東寺蒸し 780円
- ・松茸土瓶蒸し ※下写真中央左 1,100円
- ・フォアグラ茶碗蒸し ※下写真中央右 650円
- ・海老と帆立の真丈揚げ 600円
- ・特選霜降り馬刺し 1,250円
- ・炙り椎茸の白和え ※下写真右端 550円



◆空間デザイン

店内は、割烹バルという新業態にふさわしく、漆喰調の白壁を基調に白木でまとめたシンプルな和造りにしながらも、割烹の凛とした気配とバルのカジュアルな雰囲気を融合した空間を目指しました。

特に、縁側をイメージした開放感溢れるオープンカウンター席では、板場での職人の息づかいを感じながら、ライブ感たっぷりにご飲食を楽しんでいただけます。

店内 カウンター席イメージ



◆店舗データ

店名：割烹バル 八寸 銀座コリドー街店
 住所：東京都中央区銀座8-2先1F
 TEL：03-5537-2662
 営業時間：月～土17:00～23:30 / 日・祝17:00～22:30
 オープン日：2013年10月25日(金)
 規模：58.08坪
 席数：64席(内カウンター16席、テーブル24席、BOX24席) ※全席禁煙
 平均予算：3,500円
 URL：<http://r.gnavi.co.jp/9y86gmfw0000/> (10/18公開予定)

◆業態ロゴ



以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部(西村 礼佳) TEL：03-6222-5183 / E-mail：kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136