

自社オリジナルと10種以上のクラフトビールを取り揃えたクラフトビール専門店

『Ottotto Brewery(オットットブルワリー) 浜松町店』

10月10日(火)オープン

「自社初」近日公開ブルワリーとルイジアナ州ケイジャン料理が楽しめる

関東を中心に居酒屋・レストラン150店舗を運営する株式会社ラムラ(飲食経営、代表取締役社長:村川明、本社:東京都中央区)は、2017年10月、浜松町クレトインビル内に『Ottotto Brewery(オットットブルワリー) 浜松町店』を新規オープンいたします。『N9Y渋谷店』『焼肉会席 舌牛銀座店』に続き、153店舗目のオープンとなります。



Ottotto
BREWERY



【オリジナルクラフトビール】
ピルスナータイプの麦芽100%純富士地ビール
ヴァイツェンタイプのフルーティーな白富士地ビール

【ルイジアナケイジャンコンボ】
MIX・シーフード・ミートからお選びいただけます。

■アメリカ生まれのクラフトビールとケイジャン料理

クラフトビールのブームの基盤になったのは、70年代から徐々に増え始めた個人のブリュワリー(醸造家)たちでした。1920年から33年まで禁酒法によってアルコールの生産と飲酒が禁じられブリュワリーがなくなった分、ビール愛好家たちは自宅でビールをつくりはじめ、アメリカ国内のビール生産の礎を作りました。

Cajun(ケイジャン)とはカナダ東部アカディア地方から、ミシシッピ川を下ってきたフランス系移民たちのことや、彼らが住んだ地域、彼らの料理、音楽などの総称です。母国の料理を再現する為に移民達はバター、ハーブ、スパイスを組み合わせでオリジナルな料理を作り上げたのがケイジャン料理です。共にアメリカで生まれたクラフトビール、ケイジャン料理を日本の方にもっと気軽に楽しんでもらいたいという思いからOttotto Breweryは誕生しました。

ビールとの相性抜群のケイジャン料理に欠かせないのがケイジャンソースです。ケイジャンソースはビタミンCが豊富なパプリカがベースになっているので、肌や髪に潤いを与えることができ、美容や健康が気になる方にもおすすめです。ビタミンCは通常加熱により壊れやすい性質がありますが、パプリカにはビタミンCを熱による酸化から守るヘスペリジン(通称ビタミンP)も含まれているので、その心配がいきりません。また、ビタミンPには強い抗酸化作用もあり、活性酸素を減少させる働きがあるので、生活習慣病の予防やアンチエイジングにも役立ちます。薬と違い摂り過ぎによる問題が少なく、安心して召し上がっていただけるのも良い点です。

■自社オリジナルクラフトビール

・尾張千種地ビール:ピルスナータイプ(愛知)
麦芽100%やや濃い色あい。鮮やかさと飲みやすさを追求したビール。

・那須高原ビール:ヴァイツェンタイプ(栃木)

ヴァイツェンとはドイツ語で小麦の意味。通常、ビールは大麦から造られますがヴァイツェンタイプは原料の50%以上が小麦です。また白い酵母がそのままの状態に入っているビールでアミノ酸、ビタミン豊富でフルーティーなビール。

■OPEN特別企画

【コース予約】:通常飲み放題(1,000円)、クラフトビール全品50%OFF ※10/10-12/7

【ディナー】クラフトビール 30%オフ ※10/10-10/24、クラフトビール 20%オフ ※10/25-11/7

【ランチ】ソフトドリンクサービス ※10/10-10/24

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ラムラ 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町10-8 タキトミビル4F

http://www.ramla.net/

マーケティングサービスグループ 担当:松丸 政義(マツマル マサヨシ)

E-mail: matsumaru-m@ramla.co.jp TEL: 03-3661-3572(平日10時~18時)

◎ 店舗情報

店舗名 : Ottotto Brewery (オットットブルワリー) 浜松町店

所在地 : 東京都港区浜松町2-1-5 クレトイシビル B1F

電話番号 : 03-6452-8871

営業時間 :

<平日> ランチ 11:30~14:30 / ディナー 17:00~23:30

<土日祝日> ランチ 11:30~14:30 / ディナー 14:30~22:00

席数 : 総席数133席 定休日 : 年中無休