

“発酵”が架け橋となるお酒と料理のマリアージュ「発酵ビストロSAKE-YA SHINNAKANO UE」

2022.03.09 UP 東京メトロ丸ノ内線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [レストラン、居酒屋] [観光スポット] [商店街、ショッピング]

ビールやワイン、日本酒など、世界中のお酒を気軽に楽しみたい！という方にはぴったりのお店を今回はご紹介します。それがこちらの、東京メトロ丸ノ内線「新中野駅」より徒歩約3分の場所にある、「発酵ビストロSAKE-YA SHINNAKANO UE」です。



1935年創業の「柴田屋酒店」が展開する「発酵ビストロSAKE-YA SHINNAKANO UE」。1階にある「Tasting Bar 柴田屋酒店本店」の機能をさらに拡充するべく、大人の隠れ家的ビストロとして、本店の2階に2021年10月にオープンしました。お店で取り扱う自家製ビールや有名酒蔵とのオリジナル日本酒、世界中のワイナリーと契約した直輸入ワインなどが気軽に楽しめるのは、酒屋がベースだからこそ。

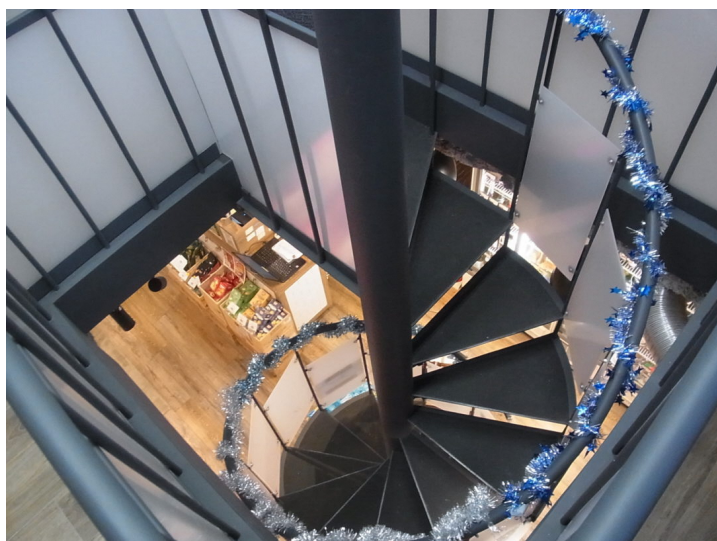
お店は青梅街道と中野通りの交差点からほど近い中野通り沿いにあり、1階にある「Tasting Bar 柴田屋酒店本店」が目印です。



お店の入り口は2箇所ありますが、1階本店内の右側にある螺旋階段を登っていく方法をおすすめします！ちょっとしたワクワク感を味わいながらお店に向かえますよ！（もう1つの入り口は、建物横の玄関からエレベーターで2階へ）



この螺旋階段を登り切ると、ヨーロッパやアメリカなどから輸入された各種ワインが並んだ棚があり、その右側にある入り口から店内に入ることができます。





もちろんここにあるワインは、1階の酒屋さんと同様に買うこともお店で飲むこともできます！
※お店で飲む場合は、ビールが300円、日本酒・ワインが1000円（ともに税込）の抜栓料が別途かかります。



螺旋階段の入り口から店内に入ると、そこには開放感あるお洒落な空間が広がり、この雰囲気気分が盛り上がります！



お店のクーラーには飲みごろのお酒が並んでいます。

TODAY'S CRAFT BEER			
1	桃セゾン Peach Saison ABV 5.0% STYLE Fruits Saison BREWERY 柴田屋酒店オリジナル	¥890	
	南ベルギーのピアスタイル「セゾン」に桃を入れたほんのり甘く、桃の香りとセゾンのスパイシーな香りがマッチしたジューシーなビール		
2	サニーゴールド ABV 5.1% STYLE Pale Ale BREWERY 新宿ビール工房	¥890	
	ビール工房定番の「サニーゴールド」トロピカルな香りが特徴的なゴールデンエールで苦味と甘味と香りのバランスがよく飽きない飲み心地		
3	カールスバーグ ABV 5.0% STYLE Pilsner BREWERY カールスバーグ Carlsberg	¥690	
	世界150カ国で愛されるすっきりとして飲みやすいピルスナー心地よいクリーンな苦味と麦芽100%のマイルドな味わい		

ビールは、系列店（西荻店・喜多見店）やビルの地下にある醸造施設“0ラボ”で作ったクラフトビールと、一般に販売されているビールが楽しめます。

また、お店の自慢のお料理は“発酵”ビストロの名に相応しく、発酵の要素を取り入れ、かつお酒の合うメニューが充実。その中でもオススメ料理はこちらになります！

三五八漬け豚肩ロースの炙り ～にんにく麴醤油がけ～ ◎価格：1190円（税込）

東北地方に昔から伝わる、食塩3・麴5・蒸米8の割合で混ぜ合わせた「三五八漬け」で豚肩ロースを漬け込み、じっくりと炙ることで柔らかく奥深い味わいに仕上げた、お店の人気ナンバー1メニュー！

自家製ドレッシングのグリーンサラダ ◎価格：490円（税込）

新鮮な野菜に自家製ドレッシングをかける、前菜にオススメのサラダ。



自家製ドレッシングは「柚子塩麴」、「玉ねぎ麴の和風シーザー」、「ビーツ麴のフレンチ」、「唐辛子麴と人参」、「醤油麴とバルサミコ」の5種類から選べます！

黒豚味噌メンチ（数量限定） ◎価格：450円（税込）

玉ねぎとお肉の甘味、お味噌のみの味付けがシンプルな逸品。一口食べると肉汁が口中に広がり、そのままビールで流し込んだら最高になること間違いなし！

ビール屋秘伝のフィッシュ&チップス（選べるディップ） ◎価格：450円（税込）

ビール衣でサクサク食感がたまらない人気メニュー。ディップソースは、いぶりがっこを細かく刻んだ和風タルタル、王道ケチャップ、あぶまた味噌マヨの中から1つ選択できます。

やげん軟骨の醤油麹あぶり焼き ◎価格：490円（税込）

醤油麴に漬けたやげん鳥の軟骨をあぶり焼きにした、香ばしさとスパイシーさ、コリコリ食感が癖になる絶品おつまみ。
軽めの赤ワインにぴったり！

最後に来店される方へのメッセージをお聞きました。

「うちでしか飲めないオリジナルのお酒を、とにかく楽しんで頂きたいです。スタッフの半分以上が醸造経験のあるお店も数少ないと思います。フレッシュなメンバーから熟練のシェフ、ソムリエまでがそろっている愉快なお店です。みなさんに『来てよかった』と思っていただけるような店作りを、今後も目指していきます。発酵による本気のマリアージュを味わいに、ぜひ一度お越しください！」

発酵ビストロSAKE-YA SHINNAKANO UE

所在地 中野区中央5-3-11 柴ビル2F

電話番号 080-6516-2020

営業時間 月～金・祝前日/11:30～15:00（料理L.O. 14:30 ドリンクL.O. 14:30）/17:00～21:00（料理L.O. 20:00
ドリンクL.O. 20:00）、土日祝日/11:30～16:59 /17:00～21:00（料理L.O. 20:00 ドリンクL.O. 20:00）

定休日 なし

アクセス 東京メトロ丸ノ内線「新中野駅」より徒歩約3分

★お店の公式ホームページは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。