

NEWS RELEASE

2013年6月27日

東急不動産 SC マネジメント株式会社

“天空の森のビアテラス”が登場 「東急プラザ 表参道原宿」で“涼”を感じる夏

- ① 「おもはらの森」でクラフトビールが楽しめる！「OMOHARA BEER Forest」（7月13日～）
ここでしか味わえない限定ビールやめずらしいデザートビールも登場！
- ② ミストシャワーで「おもはらの森」が“都心の緑豊かな避暑地”に！（6月28日～）

東急不動産 SC マネジメント株式会社（本社：東京都渋谷区、社長：土屋光夫）は、運営管理する「東急プラザ 表参道原宿」の夏を盛り上げるイベントを、6階屋上テラス「おもはらの森」にて開催することをお知らせ致します。

① 「OMOHARA BEER Forest」～「おもはらの森」が“天空の森のビアテラス”に～



「OMOHARA BEER Forest」
ポスタービジュアル

7月13日（土）から9月8日（日）までの夏限定で、施設の象徴である6階の屋上テラス「おもはらの森」にクラフトビール（地ビール）が楽しめる「OMOHARA BEER Forest（オモハラ・ビア・フォレスト）」が初登場します。

期間中、日本地ビール協会（兵庫県芦屋市、会長：小田良司）の後援のもと、老舗クラフトビールメーカーのサンクトガーレン（神奈川県厚木市、社長：岩本伸久）が、女性でも飲みやすいフルーティなものなど6種類のクラフトビールを1杯500円というお求めやすい価格で提供します。

ここでしか飲めない「OMOHARA BEER Forest」限定のクラフトビールや、カットフルーツにオレンジやパイナップルから作ったフルーツビールを注いだオリジナルの“ビアポンチ”、黒ビールにアイスを浮かべた“ビアフロート”などめずらしいメニューが楽しめます。さらに、日本のクラフトビールメーカーでは唯一サンクトガーレンが持つ専用サーバーによるマイナス2度の“エクストラコールド”、ホップや果実で満たしたランドルと呼ばれるフィルターを通すことで素材の風味をつけたビールなど、普段なかなか味わうことができないクラフトビールがそろいます。

平日は夕方から、週末や休日、お盆期間中は日中から開催するので、夏のバーゲン「PLAZA BARGAIN OMOHARA」（6月28日～7月15日）などの買い物の合間や後にくつろぎのスポットとしてご利用いただけます。クラフトビールは週ごとに替わり、期間中を通じて12種類のビールを提供します。何度も通うことで、さまざまな味わいのクラフトビールを楽しむことができます。

さらに、8月上旬からは海外ドラマ専門チャンネルの AXN による海外ドラマなどのエンターテイメントが楽しめる展開も予定しています。

■「OMOHARA BEER Forest」概要

- 期間：2013年7月13日（土）～9月8日（日）の期間中毎日
時間：平日（月～金）17:00～21:00
土・日・祝日とお盆期間（8月12日～16日）12:00～21:00
内容：クラフトビール（6種類）、デザートビール（ビアポンチ、ビアフロート）、フードの販売

※6月27日時点の情報です。内容に変更が生じる可能性もあります。
※雨天の場合中止となる場合があります

■「OMOHARA BEER Forest」メニュー一例

【「OMOHARA BEER Forest」限定クラフトビール】 1杯500円

- ・セッション IPA: 苦味とコク、ホップの風味が特徴の IPA(インディア・ペールエール)を軽めに飲みやすく仕上げた限定醸造のビール。7月末～提供予定

※8月中旬より、限定のフルーツエールを提供予定

【レギュラーフレーバー】 1杯500円 ※期間により提供メニューが入れ替わります

- ・エクストラコールド: 日本のクラフトビールメーカーでは唯一サンクトガーレンが持つ専用サーバーで提供するマイナス2度のクラフトビール
- ・ゴールデンエール: シンプルで繊細な中にホップの魅力が凝縮。オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”という表現がふさわしい黄金バランスビール
- ・アンバーエール: 軽く焦がしたカラメルモルトを用いた琥珀色のビール。しっかりとしたコクと苦みのパワフルな飲み口。日本ではあまり造られていないめずらしいタイプ
- ・ペールエール: 通常比1.2倍の麦芽と2倍のホップがもたらす、ワインにも劣らない華やかな香りと、深い味わい。パワフルかつとてもさわやかなビールに仕上がっています
※期間により“生ホップランドル”での提供あり
- ・YOKOHAMA XPA: 濁度0.0000という驚異の透明度を誇る横浜市の水「はまっ子どうし」を仕込み水に、通常比4倍のホップを使用。最高に香り高く、鮮烈な苦みが特徴
※期間により“生ホップランドル”での提供あり
- ・スイートバナスタウト: エスプレッソのように芳醇な黒ビールにバナラで香り付け。ビターチョコのような風味をもつ“チョコレートモルト”を使用しているため後味はバナラチョコのようです
※期間により“Coffee ランドル”での提供あり
- ・ブラウンポーター: 濃厚なのにスルスル飲め、“黒ビールは苦い”という常識を覆すまろやかで優しい飲み口。コーヒーのような焙煎香とほろ苦さがゆったり体に染み渡ります
- ・黒糖スイートスタウト: 沖縄黒糖を使用した黒ビール。泡までしっかり黒糖風味で、後口にもふんわり黒糖の風味が残ります。
- ・湘南ゴールド: 神奈川県が12年かけて開発した“幻のオレンジ”湘南ゴールドを使用。瑞々しくジューシーな風味が口中に弾けマーメイドのような余韻が残ります
※期間により“オレンジランドル”での提供あり
- ・パイナップルエール: 400個の完熟パイナップルを使用したフルーツビール。果実を切るところからすべて手作業。ほんのり甘い泡までジューシーです
※期間により“パイナップルランドル”での提供あり



※画像はイメージです。「OMOHARA BEER Forest」では瓶ではなく、樽生での提供となります

【デザートビール】 1杯500円

- ・ピアポンチ: 刻んだフルーツにその場でフルーツビールを注いで提供するフルーツポンチのビール版
- ・ピアフロート: 黒ビールにバナラアイスを浮かべたビールのデザート

【フード】 300～500円

プレッツェル、アボカドディップ、タコのガリシヤ風、冷やしガトーショコラ、スタウトティラミス、バナナブレッドなどのカジュアルフードを300～500円で提供

② ミストシャワーで「おもはらの森」が“都心の緑豊かな避暑地”に

暑い日も「おもはらの森」でさらに快適に過ごしていただけるよう、夏季限定でミストシャワーを設置し、“都心に出現する緑豊かな避暑地”を演出いたします。温度が26度以上になると、ドライミストが吹き出し、ほてった地面や体をクールダウンします。バーゲンなどのショッピングの後などに、新たな都心の避暑地「おもはらの森」で涼を楽しんではいかがでしょうか。



「おもはらの森」ミストシャワーイメージ

■ 「おもはらの森」ミストシャワー概要

- 期間 : 2013年6月28日(金)～
時間 : 11:00～18:00
条件 : 温度26度以上、湿度70%以下、風速5m/s以下
※気象条件により実施しない場合もあります

<施設概要>

- 施設名称 : 「東急プラザ 表参道原宿」
所在地 : 東京都渋谷区神宮前4-30-3
階数 : 地下2階～地上7階
店舗数 : 27店舗
営業時間 : 11:00～21:00(6・7階8:30～23:00)
施設代表 TEL : 03-3497-0418
公式 HP : <http://omohara.tokyu-plaza.com/>
アクセス : JR 山手線「原宿駅」徒歩4分、東京メトロ千代田線・副都心線「明治神宮前駅」出口5徒歩1分
東京メトロ千代田線・半蔵門線・銀座線「表参道駅」出口 A2 徒歩7分

