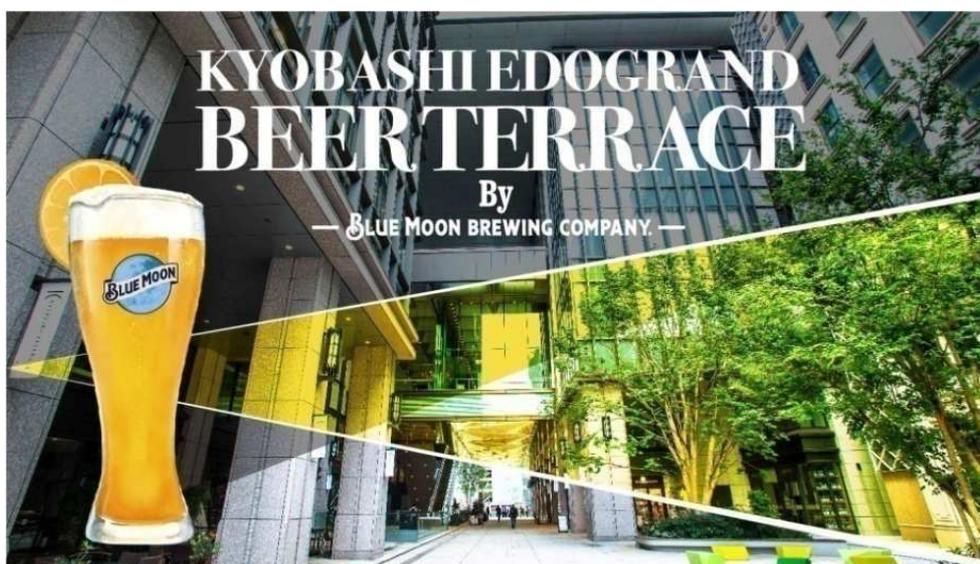


ここでしか味わうことのできない“フードペアリング”をはじめ様々な“京橋アート”を楽しむ
**“五感”で味わう『京橋エドグラン ビアテラス by Blue Moon』
 七夕から期間限定でオープン！**

【実施期間：2017年7月7日(金)～9月2日(土) 場所：京橋エドグラン】

モルソン・クアーズ・ジャパン株式会社(東京都渋谷区桜丘町：代表取締役社長・矢野健一)は、**全米NO.1クラフトビール、Blue Moon(ブルームーン)**をより多くのお客さまに楽しんでいただくため、**京橋エドグラン**とコラボレーションし、五感を使ったクラフトビール体験ができる『**京橋エドグランビアテラス by Blue Moon**』を7月7日(金)より期間限定でオープンいたします。



Blue Moonは、**全米売上NO.1のクラフトビール**で、伝統的なベルギーの醸造法を元に、新たなインスピレーションを加え、最高級バレンシアオレンジピールの**ほのかな甘味**、小麦とオーツ麦による**クリーミーな後味**を実現したクラフトビールです。シトラスの香りや風味をより高めるため、仕上げに**オレンジ・ガーニッシュ**を添えるのが特徴で、どんな料理にも合う女性に人気のクラフトビールです。

アートとクラフトの街という京橋ならではの、テーマに沿ったシネマ上映による**“視覚”**、ビアテラスを更に華やかに演出するスペシャルライブによる**“聴覚”**、大人から子供まで楽しめるワークショップ、京橋エリアの名店による期間限定マルシェで体感する**“触覚”**、Blue Moonに合う極上のフードペアリングを各店舗で楽しむ**“味覚”**、それらに加えて、Blue Moonのオレンジアロマが刺激する**“嗅覚”**。

京橋エドグランならではの**“五感”**で楽しむイベントを多数ご用意しております。Blue Moonとのコラボレーションで生まれた、ほかでは、決して体験できない、クラフトビール体験を是非お楽しみください。

■ 実施概要

- ・会場：京橋エドグラン
- ・住所：東京都中央区京橋二丁目2番1号
- ・最寄：東京メトロ京橋駅 直結/JR東京駅 徒歩5分
- ・実施期間：2017年7月7日(金)～9月2日(土)
- ・営業時間：11:00～23:00(ビアテラス営業時間)
- ・URL：<http://www.edogrand.tokyo/event/863>

【本件に関するお問い合わせ】

モルソン・クアーズ・ジャパン『Blue Moon』PR事務局 担当：谷・笹本
 TEL：03-5572-6061 FAX：03-6685-5267 MAIL：bluemoon_PR@vectorinc.co.jp

■ Blue Moon Kitchen Car

Blue Moonとのマッチングにこだわった無添加素材のデリカテッセン。ここでしか味わえない、ナチュラルプレートをお楽しみください(各価格：¥900～)。



■フレッシュモッツアレラチーズ



■オリジナルサルシッチャドッグ



■ Blue Moon Kitchen Car

■ 京橋エドグランを代表する各店舗とBlue Moonの極上フードペアリング

京橋エドグランを彩る色とりどりの飲食店とコラボレーション。今回だけの限定メニューや、ビアテラス開催期間中のBlue Moonとのセットがお得です。極上のフードペアリングを是非お楽しみください。



■ トシ・ヨロイツカ 東京「ア・ラ・ティエンヌ」

セット価格：¥1,600

世界的に有名なパティシエ・鎧塚俊彦氏が極上のフードペアリングを考案。トマトやチーズ、ナッツをふんだんに使用しており、ほどよく塩味の効いたタルトはBlue Moonと相性抜群です。この期間しか食べられない、一流パティスリーが織りなすBlue Moonとの極上ペアリングをお楽しみください。



■ 魚がし日本一「柑橘三貫セット」

特別メニュー：¥540(Blue Moon 単品¥864)

イカには炭塩とレモン、真鯛にはポン酢とオレンジ、スズキにはハーブ塩とライムの組み合わせ。フルーティで爽やかなBlue Moonに合わせ、3種類の柑橘類で召しあがれるマリアージュ三貫セットです。
(※画像はイメージです)



■ ミカフェートカフェ&ブラッスリーSENQ京橋「タパス3種盛り」

セット価格：¥1,500

ピリ辛のゴボウのバルサミコマリネ、レモンとコリアンダーシードで爽やかに仕上げたスモークサーモンのコンフィ、照り焼きソースが香るとうもろこしのムース、夏にぴったりの3種盛りです。



■ 焼肉ビストロ 牛印
「牛印のハラミステーキ」
セット価格：¥2,980



■ 頤和園(いわえん)
「香港式焼物盛り合わせ」
特別メニュー：¥1,490(Blue Moon 単品¥800)

※フードペアリング実施店舗(期間中Blue Moonとの特別セットメニュー提供店舗)

- | | | |
|--------------------------------|--------|----------------------------|
| ■ 立って呑むおかだ「BMセット」 | セット価格 | ： ¥1,180 |
| ■ 京橋モルチェ/スナックモルチェ「鶏のから揚げ特製ソース」 | セット価格 | ： ¥1,200 |
| ■ 東京餃子楼「フロマーージュGYOZA」 | セット価格 | ： ¥1,199 |
| ■ 蕎麦きり 京橋 山茂登(やまもと)「だしまき玉子」 | 特別メニュー | ： ¥700 (Blue Moon 単品¥700) |
| ■ ソラノイロ トンコツ&キノコ「特製スパイストンコツソバ」 | 特別メニュー | ： ¥1,050(Blue Moon 単品¥700) |

※テイクアウト及びオリジナルメニュー(期間中Blue Moon提供なし、特別メニュー提供のみ)

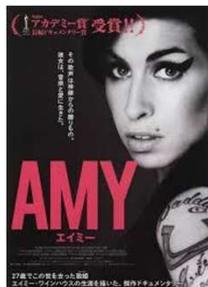
- | | |
|-------------------------------|--------|
| ■ ブルーパイアタイランド「トムヤムポテト」 | ¥620 |
| ■ 鶏味座(とりみくら)「鶏のエスカベッシュ」 | ¥680 |
| ■ 博多もつ鍋 やまや「古処鶏(こじよどり)たたき」 | ¥650 |
| ■ カレーショップC&Cダイニング「チーズせんべい青のり」 | ¥250 |
| ■ ぐるる★てる「フィッシュ&チップス」 | ¥1,080 |

※その他(期間中Blue Moonのみ提供)

- | | |
|-----------|--------|
| ■ 明治屋ワイン亭 | ¥1,026 |
|-----------|--------|

■シネマ上映 ※7/7(金)~8/26(土)のうち計8日間

“Art”・“Craft”・“Summer”・“Caravan”をテーマに、4週に渡って映画を上映します。京橋エドグランの象徴でもある地下一階の大階段で放映。どなた様でも無料でご覧いただけます。



AMY : 7/7(金),8(土)

2011年7月23日に急逝したエイミー・ワインハウス。映画『AMY エイミー』は、ミック・ジャガーやトニー・ベネットらがその歌声を絶賛、レディー・ガガら多くのミュージシャンたちにリスペクトされ、世界中の音楽ファンに愛された彼女の生涯を描いた傑作ドキュメンタリー映画。
(C)Rex Features



STAND BY ME : 8/4(金),5(土)

スティーブン・キングの短編小説「死体」をロブ・ライナー監督が映画化した青春ドラマ。オレゴン州の小さな田舎町キャッスルロック。それぞれに家庭の問題を抱える4人の少年たちが、町から30キロばかり離れたところに列車の轢死体が放置されているという噂を聞き、死体探しの旅に出る。
スタンド・バイ・ミー (C) 1986 COLUMBIA PICTURES INDUSTRIES, INC. ALL RIGHTS RESERVED.



noma : 7/21(金),22(土)

独創的な料理で世界から注目を集める人気レストラン「NOMA (ノーマ)」のオーナーシェフ、レネ・レゼピを追ったドキュメンタリー。英レストラン誌が選出する「世界ベストレストラン50」で3年連続1位に輝いたものの、2013年に第2位に転落した同店が、2014年に第1位に再び咲くまでの4年間に密着。(C)2015 DOCUMENTREE FILMS LTD



CHEF : 8/25(金),26(土)

LAにある一流レストランの総料理長カール・キャスパーはオーナーと対立し、突然店を辞めてしまう。次の職を求めマイアミに向かった彼は、絶品のキューバサンドイッチと出逢い、譲り受けたポロポロのフードトラックで、移動販売を始める。アメリカ中を廻る究極のキューバサンドイッチ探しの旅が始まる。
シェフ ミツ星フードトラック始めました
© 2014 Sous Chef, LLC. All Rights Reserved.

■京橋エドグランLIVE CROSSING

※7/15(土)、7/29(土)、7/30(日)、8/11(金・祝)、8/13(日)、8/19(土)、8/20(日)の計7日間

京橋エドグランでは、『伝統と革新』をテーマに、さまざまな地域の伝統音楽をルーツに持ちながら、現代的で先鋭的な表現に昇華しているアーティストを発信していきます。



7/15 (土) 17:00-
Dos Sones de Corazones
◆アコースティック・キューバミュージック

2001年結成、キューバのポピュラー音楽「ソン」を演奏するアコースティック日本人デュオ。その温かな音色とリズムミカルなレパートリーで子供から大人まで楽しませる。



8/13 (日) 16:00-17:00-
Afro Begue
◆アフリカンビートバンド

ジェンベ・マスターのセネガル人オマール・ゲンデファル率いるアフロビートバンド。オマールの伝統音楽と現代のサウンドを融合させたオリジナルサウンド。



7/29 (土) 16:00-17:00-
Escalera al Cielo.
◆スパニッシュギター

ラテン系インストルメンタルスパニッシュギターミュージック。ガットギター2本でパークアシブで美しいメロディを織り成す。



8/19 (土) 17:00-
PAN CAKE
◆スティールパン

原田芳宏、大塚雄一と小畑和彦からなる日本初のスティールパンによる本格的オリジナルバンドとして1995年にメジャーデビュー。三人が創り出す極上のアコースティック音楽。



7/30 (日) 16:00-17:00-
BimBomBam 楽団
◆マヌーシュ JAZZ クインテット

2014年晩夏、PE'Zのトランペッター Ohyama "B.M.W" Wataruを中心に結成。新しく都会的な GYPSY JAZZ サウンド。



8/20 (日) 17:00-
北原照久+テミヤン with TOYS BAND

京橋出身で世界的なティントイコレクターである北原照久と浜辺のフォークシンガーのテヤミンが率いるコラボレーションバンド。



8/11(金)13:30-14:30-
Encounter
◆Tokyo Real JAZZ

新時代を担う逸材、ピアニスト堀秀彰とサクソ奏者浜崎航が率いる双頭カルテット。独創性あふれる4人の音の化学反応で聴衆を常に魅了する。

■ワークショップ ※7/7(金)~8/20(日)

京橋エドグランの店舗をはじめとした出店者による、大人から子供まで体験できるワークショップ。浴衣・甚平の着付け体験、壁掛けスワッグやハーバリウム、プレスレット、オリジナルうちわ、竹紙一筆箋など様々なワークショップをご用意しております。



※ワークショップ出店店舗

- 中央区観光情報センター：浴衣の着付けなど、粋な江戸町体験
- 楽書家・今泉岐葉：筆文字うちわ作り
- はこねフローリスト：壁掛けスワッグやハーバリウム作り
- 金鳳堂：アイウェア素材を使ったディロッカ作り
- 京はし満津金(まつきん)：京橋ゆかりの「竹」を用いた竹紙一筆箋作り
- Loop：真鍮のオリジナルバンブル作り
- 陶芸庵工房：カップ、お皿等に絵を描いてオリジナルの器作り
- Kuma Glass Studio：ガラスのオリジナルアクセサリー作り
- SMAILES：流木や廃材を使った、パーカッション作り
- 4zk【shizuku】：ナミナミ編みのプレスレット作り
- 金継ぎ作家・藤田美穂：金継ぎ体験ワークショップ
- 杉本雅代：酵素シロップ作り



※ワークショップの申込み・問い合わせはこちら：<http://kyobashiedogrand-btws.peatix.com>
 ※左の画像はワークショップの出店予定の一部です。(上：Loop 下：はこねフローリスト)

■マルシェ ※7/13(木)~8/27(日)

京橋エリアの名店が期間限定で出店する特別なマルシェ、作り手の見えるホンモノが京橋に集結。



※マルシェ出店店舗

- 明治屋京橋ストア：旬のフルーツお買い得セットなど数量限定販売
- 白木屋傳兵衛：天保元年(1830年)創業以来の「江戸箆」屋
- Postalco：作り手の思いが詰まった商品が並ぶマーケット
- Hammock Massage -Chilling-：ハンモック&マッサージ
- 宮廷ソルティックスローフード：似顔絵パッケージに詰めた6種の納豆
- 鎌田ダイスケのドレッシングソース：元大工シェフのドレッシング作り
- ブルックリン リボンフライ：奥深いオリジナルジンジャーシロップ
- Lapis lazuli：自然栽培、天日干し、無添加のドライフルーツ



※左の画像はマルシェの出店予定の一部です。(上：白木屋傳兵衛 下：Hammock Massage-Chilling-)

■商品概要

Blue Moonとは伝統的なベルギーの醸造法を元に、新たなインスピレーションを加え、最高級のバレンシアオレンジピールのほのかな甘味で、アロマ香るクラフトビールです。

微炭酸なので、料理をゆっくり楽しめ、苦くなくて飲みやすい。めるくなくてもアロマの香りが立つので美味しい料理とおしゃべりをゆっくりと楽しめる、まさに女性が待ち望んでいたビールそのものです。また、ビールをオレンジと一緒に飲む斬新さがフォトジェニックさとともにおしゃれ感を創出し、多くの女性から支持を得ています。

普段、ビールが苦手な飲み手。そんな方でも美味しく飲める。「女性を幸せにする」ビールを是非、お召し上がりください。



メディア様限定プレスデー7月6日(木) ご取材のご案内

※本紙が返信用紙となっております。

※情報公開日は、7月7日(金)AM4:00です。それ以前の記事等でご紹介はご遠慮下さい。

上記以前での情報露出は禁止させて頂いておりますので、情報のお取扱にはご注意くださいようお願い申し上げます。

7月6日(木)には、京橋エドグランにて、報道関係者様のみに向けた『プレスタイム』を設けております。Blue Moonを片手に、極上のペアリングを報道関係者様に無料で提供させていただきます。なお、時間制限はありますが「Toshi Yoroizuka 東京」のシェフ・**鎧塚俊彦氏**への個別取材も承っておりますので、ご希望のメディア関係者の方は、下記FAXにご記入くださいませ。

ご多忙のところ誠に恐縮ではございますが、万障お繰り合わせの上、何卒ご取材を賜りたくお願い申し上げます。

※ご取材の際、事前の申請が必要となります。下記の事項を埋めて本紙をご返信ください。

モルソン・クアーズ・ジャパン『Blue Moon』PR事務局 担当：谷・笹本行き

FAX : 03-6685-5267

■最寄駅：東京メトロ銀座線京橋駅直結

■日時：7月6日(木)18時～21時

※鎧塚氏のご説明は18時より予定しております

■媒体名：

■お名前：

■TEL:

■属性：ENG・スチール・ペン

■その他：

■鎧塚氏個別取材：希望する・希望しない



※本イベント中、本件に関係のある事項以外のご質問、ご取材は予めご遠慮ください。

※ご出席につきましては、お手数ですがこちらのFAX返信用紙に必要事項をご記入の上、

7月6日(木) 12:00迄にご返信頂きますようお願い申し上げます。

※鎧塚氏への個別取材は、ご希望されるメディア様の数によって実施できない場合もございます。

【本件に関するお問い合わせ】

モルソン・クアーズ・ジャパン『Blue Moon』PR事務局 担当：谷・笹本
TEL : 03-5572-6061 FAX : 03-6685-5267 MAIL : bluemoon_PR@vectorinc.co.jp