

**タイ王室公認の高級ラガービール「シンハー」が
江の島海岸に「海の家」7/1 開業！タイ名物の“バケツビール”も！
料理は麻布十番の人気シェフ考案、ソウルフードをアレンジ“タンタンパッタイ”など提供
DJブースも設置、ビーチでパーティーを！**

ビール世界5位の大手、米モルソン・クアーズの日本支社、モルソン・クアーズ・ジャパン(渋谷区、齊藤幸信 代表取締役社長)は、タイ王室公認の高級ラガービール「シンハー」をPRする海の家を、「江ノ島駅」からすぐの海岸沿いにオープンします。「シンハー」のブランドが、大規模な海の家を開業するのは初めてです。開業期間は2019年7月1日(月)から8月31日(土)まで、場所は「江の島」が目の前に広がる、片瀬海岸の片瀬東浜海水浴場内(藤沢市片瀬海岸1)です。

海の家「Beach House SWITCH Powered by SINGHA (ビーチ・ハウス・スイッチ・パワード バイ シンハー)」は、王室公認の由緒正しいプレミアム(高級)ラガービールらしく、ゴールドとホワイトを基調とした、リッチなデザインが特長です。タイのリゾートの心地よさを、満喫してもらうビーチ・ハウスです。

300平米のハウス内にはDJブースも完備して、毎週末には米国の音楽チャート、ビルボードのトップ40を始めとしてJAZZ やラテンミュージックなどの音楽イベントも実施します。リゾート感に加えて、「ビーチでの非日常感」を体験できる、新しいタイプの海の家として運営します。

ビールは生と瓶のほかタイ名物の「バケツ de ビール」(1リットル、税込2200円、生ビール)も用意します。氷の入った専用バケツにシンハーを注ぎ、ストローで飲む、タイの一般的なスタイルをお楽しみいただけます。インスタ映え抜群かつカップルやグループで楽しむビールで、「タイにやってきた」という雰囲気を感じていただけます。

料理は、タイのソウルフードである麺料理「パッタイ」と「担々麺」をコラボさせた、オリジナルの「タンタンパッタイ」(同1000円)などを提供します。タイでは現在、イタリアンとタイ料理を組み合わせたフュージョン料理が人気です。そうした新フードの潮流を、日本でも味わっていただけます。



エビ、ニラ、モヤシ、干しエビ等使用の「タンタンパッタイ」

「タンタンパッタイ」は、麻布十番の人気店で、炭火焼ステーキとカレーが絶品の「肉とスパイス JINDARI」(東京都港区六本木5)のオーナーシェフが考案しています。スパイス使いの名手による、新鮮な刺激のある料理を提供します。



「シンハー」ビールの特長

1933年、ドイツとの技術提携によりつくられており、本格派のラガービールかつ、タイ初の純国産ビールです。サンスクリット語で「獅子」を示す「シンハー」と名付けられました。タイ王室が酒類で唯一、優良として認定する、王室公認の由緒正しいプレミアム(高級)ラガービールで、現地を代表するビールブランドです。製造を手掛けるのは、タイで最古、最大のビール会社、ブンロード・ブルワリーです。同社はタイ国内に3つの醸造所と6つの工場を持ち、「シンハー」ビールを含め、年間20億リットルを生産し、世界50カ国以上に輸出、ワールドワイドで愛飲されています。

味は折り紙付きで、アメリカでも2度、品評会で金賞を獲得するなど、世界で高い評価を得ています。

当社は昨年(2018年)12月に、「シンハー」ビールの日本国内での販売権を獲得。今年(2019年)の3月上旬から、全国の量販店や酒販店、飲食店等で販売を開始しています。

<味わい>

- ◇外観 伝統的な黄金色 ◇アロマ スパイイス ◇味 穀物、苦味、モルト
- ◇マウスフィール シャープなキレ感 ◇後味 わずかに甘い ◇アルコール分 5%
- ◇IBU 16 *IBUとは苦味の単位である International Bitterness Unit です
- ◇飲み頃の温度 1~4°C

「シンハー」海の家 概要(価格は税込表記)

店舗名	Beach House SWITCH Powered by SINGHA(ビーチ・ハウス・スイッチ・パワード パイ シンハー)		
開業期間	2019年7月1日(月)~8月31日(土)	営業時間	8:00~17:00 ※荒天時は変動します
定休日	なし ※荒天時は営業停止の可能性あり	店舗面積	300 平米
住所	〒251-0035 神奈川県藤沢市片瀬海岸 1-15「片瀬東浜海水浴場」内 ※江ノ島方向東側海岸 奥(江ノ島)側から4つ目の海の家となります		
交通	小田急江ノ島線「片瀬江ノ島駅」徒歩5分、江ノ島電鉄「江ノ島駅」徒歩12分		
店内	テーブル席10卓40席、VIP着席20席、DJブース		
飲み物	シンハードラフト(330ml)700円、シンハー瓶(330ml)800円、 シンハーバケツ de ビール(1L)2200円など約40種のアールコールドリンクと10種のソフトドリンク		
料理	タンタンパッタイ(1000円)、春巻き(600円)、坦々ライス(ガパオライス風)(1,000円)など約15種		
客単価	想定客単価3000円程度		

「シンハー」と「タンタンパッタイ」を都内レストランなど計4カ所で展開

当社は「シンハー」ビールの販売プロモーションとして、今回考案した料理「タンタンパッタイ」との組み合わせを、神奈川県湯河原海水浴場(足柄下郡湯河原町吉浜)で開く「シンハー」の海の家や、東京・湯島のタイ料理店「サイアム食堂」(東京都文京区湯島3)と料理を考案したシェフの店「肉とスパイス JINDARI」(東京都港区六本木5)の計4カ所でも展開します。

共通のロゴを掲げたポスターやスタッフTシャツを用意し、イベントを盛り上げます。



————— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 —————

「シンハー」広報事務局(Clover PR 内) 担当:澤本 03-6452-5220(tel) cloverpr@cloverpr.net