

2021年10月6日
芭蕉の辻プロジェクト事務局

東北・新潟プロモーション連携拠点 芭蕉の辻プロジェクト
 いよいよ10/8（金）より仙台市中心部初の本格醸造所からオリジナルクラフトビール提供開始
 10月は「食材王国みやぎ月間」 ひとめぼれ30周年フェア・仙台牛メニューも

芭蕉の辻プロジェクトでは、東北・新潟の食材を用いた創作料理エンターテインメントレストラン「CROSS B PLUS」にて、併設のビール醸造所「BATSUJI BREWING」で醸造したオリジナルクラフトビールの提供を10/8（金）より開始致します。仙台市中心部では初の本格醸造所から、クラフトビールを通じた新たなコミュニティを生み出します。

さらに、10月は「食材王国みやぎ月間」となります。今年30周年を迎えた「ひとめぼれ」の新米を中心に、「仙台牛」など宮城県産食材を楽しみ尽くすメニューを提供します。平日・土曜日・祝前日は2部制営業（ランチ11:30～15:30 ※セルフオーダー制、ディナー17:00～22:00 ※テーブルオーダー制）も開始し、ランチ・デザートはもちろん、クラフトビールや東北・新潟そして世界中のワインもお楽しみいただけます。

屋内飲食提供施設としては国内最大級の大型LED（LMTOKYO(株)調べ）で放映される東北・新潟の新たな映像とともに、みやぎ飲食店コロナ対策認証店にも選ばれた最大108席の開放的な店内で、こだわり抜かれた東北・新潟の料理とお酒を是非ご賞味のうえ、取り上げていただけると幸いです。

<醸造所ロゴ>



<醸造所内の様子>



■オリジナルクラフトビールについて

第1弾として、ここ4～5年で日本でも人気が高まっている「ヘイジーIPA」を主スタイルとした3種類のビールを提供します。ヘイジースタイルとは、非常に華やかなホップの香りとジュシーな味わいで、濁りある外観のビールです。

① セッションヘイジーIPA

低アルコールのヘイジースタイルで、コクのある味わいの中でもすっきり飲みやすく、トロピカル系や柑橘系の香りが相まった一品です。

② ダブルドライホップヘイジーIPA

高アルコールのヘイジースタイルで、ホップを通常以上に大量使用することによりインパクトある香りと抜群のジュシーさに整え、マンゴー、ココナッツ、柑橘系と様々な香りが表現されるとともに、あえて苦みと甘みをしっかりと持たせたどっしりとした味わいを感じられる一品です。

③ ずんだヘイジーIPA

東北・新潟食材コラボレーションの第1弾として、仙台市名物「ずんだ」のビールを提供します。

<ヘイジーIPA イメージ>



こちらはヘイジースタイルに、「湯上り娘」という品種の枝豆をずんだペーストに加工したものを添加させ、ヘイジーの華やかな香りの中にずんだの味わいを感じられる一品です。

また、当施設醸造のすべてのビールについて、キリンビール監修の岩手県遠野市産ホップ「IBUKI」を使用します。ホップやずんだを皮切りに、東北・新潟の食文化を「クラフトビール」で繋げて参ります。

※醸造所内および仕込み風景の撮影・取材も受付しております。事前にお問合せください。

■ランチ提供メニュー

10月は各種ランチメニューに今年30周年を迎えた宮城県産「ひとめぼれ」の新米を使用しています。

10/9(土)までの期間限定で仙台牛を贅沢に使用した「仙台牛プレート」を提供。さらに10/10(日)～17(日)は宮城県自慢の食材からチョイスできる「選べる宮城県ランチプレート」が登場します。「宮城県沖の浅炊きさんま」「三陸産釜揚げしらすおろし」などからお好きな食材をチョイス頂けます。他にも「フレンチシェフのスパイスカレー」や「ガパオライス」など、様々なメニューをご用意しております。



仙台牛

■ディナー提供メニュー

宮城県をはじめ、東北・新潟の食材をふんだんに使用した創作料理とクラフトビール。そして東北・新潟、そして世界中のワインを取り揃えております。

「宮城県産ケール」「秋田県産いぶりがっこ」などの東北産野菜から、おつまみにぴったりの「青森にんにくと山形県舟形マッシュルームのアヒージョ」などの小皿系メニュー、さらに仙台牛・宮城サーモンなどのメイン料理まで、東北・新潟を五感で味わえる豊富なラインナップです。



■デザート (BATSUJI CRAFT)

施設内菓子工房オリジナルのデザートも提供・販売しています。フィリピン原産のカカオ豆「AURO CHOCOLATE」を原料に、UDS株式会社が手がけるチョコレート専門店「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO(東京都 中央区)」の新進気鋭のシェフショコラティエ 村田 友希(むらた ゆうき)氏監修の「ランゴ生ショコラ」や「テリースショコラ」をご用意しています。店内飲食はもちろん、プレゼントやお土産としてもご利用ください。



■シーンに合わせた大型LED映像

縦2.75m×横10m・13mの大型LEDでは、シーンに合わせた東北・新潟ゆかりの映像をご覧いただけます。

7/22～8/7に東京・秋葉原で開催された「東北ハウス」

のコンテンツから、東北・新潟の魅力発信映像「The View from TOHOKU & NIIGATA」を放映。

また、宮城県 仙台うみの杜水族館、福島県 アクアマリンふくしま、秋田県 男鹿水族館GAO、山形県 鶴岡市立加茂水族館の4水族館の巨大水槽映像の上映も開始しました。まさに東北・新潟を五感で味わえる特別な空間となっております。



東北ハウス
TOHOKU HOUSE
- 東北・新潟 -
TOHOKU JAPAN 証

<芭蕉の辻プロジェクト 概要>

「CROSS B PLUS (クロス ビー プラス)」は仙台市中心部の「芭蕉の辻」に位置しています。「芭蕉の辻」は、東北を縦断する奥州街道と仙台城の大手門から市中に入る大町通りが交差する地点にあり、現代に至るまで、商業・金融の中心として栄えてきました。江戸時代には、幕府は町民に情報を伝える手段として高札が設置され「札の辻(ふだのつじ)」と呼ばれており、情報発信拠点の役割も担っていました。

本プロジェクトは「CROSS B PLUS」を拠点に、「イベントスペース事業」「メディア・PR事業」「デジタル事業」「カフェダイニング・クラフト事業」などの事業を展開しています。東北・新潟の新聞社や自治体と連携し、記者会見やPRイベントの開催等を通じた情報発信拠点となることを目指しています。

<CROSS B PLUS 概要・アクセス>

| | |
|------|--|
| 名称 | CROSS B PLUS (クロスビープラス) |
| 所在地 | 宮城県仙台市青葉区大町 1-1-30 新仙台ビルディング 1F |
| 営業時間 | Lunch 11:30~15:30 (L.O.15:00 セルフオーダー制) Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00 テーブルオーダー制) 日曜・祝日 11:30~19:00 (L.O.18:00) |
| 席数 | 最大 108 席 (テラス席あり) ※コロナウイルス感染防止対策のため、席数は変動します。 |
| TEL | 022-399-7091 |
| URL | https://cross-b-plus.com/ |
| その他 | 当店は「みやぎ飲食店コロナ対策認証店」です。 ご来店・ご取材の際は、入店時の消毒・検温、 マスクの着用等感染防止対策にご協力ください。  |

※各種料理画像はイメージです。

※各種メニューは仕入等の都合上、売切れ・提供中止もしくは期間延長の可能性があります。

※記載内容は、今後の検討・協議等により、変更となる場合があります。

【本件に関するお問い合わせ】

芭蕉の辻プロジェクト事務局

TEL : 022-226-7577 E-Mail : jimukyoku@bashonotsuji.com URL : <https://bashonotsuji.com>