



## 2018年3月31日(土)、大阪市北区にクラフトビール醸造所&ビアダイニングのブリューパブ センターポイントがオープン!

2018年3月31日(土)、大阪市北区の浮田2丁目に、クラフトビール醸造所とビアダイニングを併設するブリューパブ業態「ブリューパブ センターポイント」をオープン致します。

大阪市中央区谷町2丁目の「ブリューパブテタルヴァレ」の2号店、大阪市北区に「ブリューパブ センターポイント」をオープン致します。自家醸造のオリジナルビールとテキサスバーベキュー料理が味わえる他店ではマネのできないブリューパブ業態、キャッシュオンデリバリーのスタイルでクラフトビールをカジュアルに楽しめるビアレストランです。

ブリューパブ センターポイント HP <http://brewpub.co.jp/brewpub-center-point/>

### ■関西では珍しいブリューパブ業態とは、クラフトビールの小規模醸造所とビアダイニングを同一店舗内に併設した新しい業態です。

大阪高槻市の國乃長ビール醸造所にてクラフトビール醸造の技術を習得した松尾弘寿が、それまでのレストランやカフェでの調理、サービスの経験を活かして、クラフトビールの小規模醸造所と出来立ての自家醸造ビールを提供するビアダイニングを併設するブリューパブ業態で2号店をオープン。



#### ①そこでしか飲めない自家醸造のオリジナルビールが良心価格、サイズ3種 400~600円

店舗内のビール醸造所で作る自家醸造のオリジナルビールをグラス400円、中ジョッキ500円、パイント600円(税込)にてご提供します。店舗内で醸造、提供することで流通や販売コストを削減し、お客様にとって利用しやすい価格帯を目指しました。店内のどの席からも見えるように設けられたビール醸造所を眺めながら、そこでしか飲めないオリジナルビールをお楽しみください。



#### ②テキサススタイルバーベキューとオリジナルビールのマリァージュ

アメリカ本場のバーベキューをクラフトビールと一緒に！  
毎日8時間スモーク&ローストした塊肉をオリジナルクラフトビールで流し込むカジュアルなビアダイニング。ビールが自家製だからこそのレベルの高い料理とのマリァージュも楽しめます。



#### ③金賞受賞ビール！国際的な品評会でも評価されるビール醸造所の2号店

一号店のブリューパブテタルヴァレは、国際的なビール品評会のアジアビアカップ金賞・インターナショナルビアカップ銀賞、国内のジャパンプルワーズカップではカテゴリー1位を獲得。クオリティにもこだわる実力派ブリューパブの2号店では、さらにクオリティアップするためビール工場も全て自社設計で新設しました。ビール工場を眺めながら、オリジナルビールとテキサスバーベキューを堪能頂けます。

### ■新店舗の概要

店舗名：ブリューパブ センターポイント

住所：〒530-0021 大阪府大阪市北区浮田2-5-8

「中崎町駅」徒歩5分、「天神橋筋六丁目駅」徒歩5分 浮田公園すぐそば

電話番号：06-6450-8296 営業時間：15:00~23:00

URL：<http://brewpub.co.jp/brewpub-center-point/>

### ■会社概要

代表者：ブリューパブスタンダード株式会社 代表取締役 松尾弘寿

所在地：〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通1-1-2

設立：2018年12月1日

事業内容：ブリューパブ業態に特化した飲食店

■本件に関するお問い合わせ先

店舗名：ブリューパブ センターポイント 担当者名：松尾弘寿

TEL：06-6450-8296 Email：[info@brewpub.co.jp](mailto:info@brewpub.co.jp)

