

【プレスリリース】

2017年12月5日

報道関係者各位

**【2017年12月16日オープン ロッテアライリゾート 内】
至高の日本食空間「日本料理 はこぶね別亭」が開店します。**

株式会社セオリー(本社:東京都中央区 以下セオリー)が運営する飲食店ブランド「方舟」が12/16オープンのスキーリゾート「ロッテアライリゾート」内に新規出店。多数の訪日外国人が訪れるこのスキーリゾートで、地酒と日本食を全面に打ち出し、本格的な日本料理空間を創造する。



地酒と日本食が織り成す
魅惑の日本料理。



総席数150席。カウンター・ボックス席・個室など幅広いご要望に対応が可能。



新潟県上越市・妙高市内
全ての酒蔵が集結。

● **＜日本酒＞ 県内屈指の品揃え。石川・富山・福井の銘酒も楽しめる。**

はこぶね別亭では上越市、妙高市 15 歳の日本酒がすべて揃う。また新潟県内だけに留まらず、富山県、石川県、福井県の日本酒も扱い、幅広いラインナップを楽しむことができる。日本酒は香りや風味を感じやすいようにワイングラスで提供する。店長を務める竹村はワインソムリエの資格を持ち、日本酒以外のお酒の知識も豊富なため、様々な要望に合わせて最高の一杯を提供することが可能だ。

● **＜日本食＞ 一流の料理人と厳選した食材による 究極の料理。**

料理長森本は老舗の有名温泉旅館や高級会員制ホテルで料理長経験のある実力者。森本が地元を回り見つけ出した、こだわりの食材による日本料理は必見。夕食の献立は月ごとに変わり、四季折々のお料理が楽しめる。朝食は贅を尽くし、高級ながらも食べやすいビュッフェ形式を採用。採れたての産直野菜をたっぷり味わえるのが魅力だ。

● **株式会社セオリーが目指す未来。**

株式会社セオリーの理念は「日本酒文化、日本食文化。日本地域文化を後世に伝える方舟になる」こと。少子高齢化、過疎化が進行する地方社会の実状に加え、大量生産・大量消費の文化が旺盛する昨今、地方の価値ある食文化や食材は失われつつある。当社の運営する店舗では、少量生産ながらも質の高い食材や日本酒を取り扱うことによって、小生産者の生活を安定させ、地方に利潤を生み出し、地方と都市が共存できる未来を目指している。

【ロッテアライリゾート に関してはこちら】 <https://lotteairesort.com/>

広報担当者名:株式会社セオリー
管理部 佐藤真貴子(サトウマキコ)
TEL : 03-6264-0790 FAX : 03-6264-0791
<E-mail> m-sato@ceory.co.jp

＜会社概要＞

代表取締役社長 原 誠志
【事業内容】飲食事業15店舗／宿泊事業6施設／物販事業3店舗／ネット販売事業 新潟・長野・富山・石川・福井の北信越5県に特化し、その土地の「食と酒」をコンセプトにした事業を展開。
【HP】<http://www.ceory.co.jp/>