

平成 25 年 10 月 9 日

株式会社はなまる

## 讃岐うどん作りで培った技術とこだわりを ピッツァに注ぎ込んだ“新感覚イタリアン酒場” ～新業態「PIZZA & WINE カヤバール」、10 月 23 日オープン～

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:東京都中央区銀座 代表取締役社長:成瀬 哲也、以下はなまる)は、東京・茅場町にナポリピッツァとワインを中心としたイタリアンを提供する新業態「PIZZA & WINE カヤバール」を10月23日(水)にオープンいたします。

### ■ バーカロ(※)スタイルでカジュアルなイタリアンを茅場町から発信 イタリアンなのにカタカナ名前の“新感覚イタリアン酒場”カヤバール

「PIZZA & WINE カヤバール」は、はなまるが讃岐うどん作りを通じて培ってきた技術、そして讃岐うどんをカジュアルな食文化にしてきたこだわりを、同じく小麦を用いる食文化“ピッツァ”に注ぎ込んだ新業態店舗です。パールスタイルの立席では「立ち飲み感覚でピッツァとワインを楽しむ」、テーブル席では「くつろぎながら本格イタリアンを味わう」といった、お客様のご利用シーンに合ったスタイルで料理をお楽しみいただけます。

※バーカロスタイルとは、1店舗で2つの利用<立席とテーブル席>が出来る飲食店を指す言葉です。ベネチア(伊)で普及している独特な業態をバーカロスタイルと言います。



### ■ 職人が石釜で焼き上げるナポリピッツァと充実のワイン 100 種類 本物をカジュアルなスタイルとお手頃な値段でご提供

小麦粉だけでなくチーズやトマトにもこだわり、職人が石釜で焼いた本格ナポリピッツァ。そして、世界各国から集めた厳選ワイン 100 種類。他にも、あさりをお客様ご自身で掴んだ分だけパスタに入れてご提供する「つかみ取りアサリのリングイネ」や「牛タンハンバーグ フォアグラ乗せ」「ハーブ三元豚いろいろ部位のグリル盛り合わせ」など、豊富なカヤバールオリジナルメニューをご用意しております。

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においさと驚きを提供する商品・サービスをお届けするとともに、今回の「PIZZA & WINE カヤバール」開業を機に、「本当・本物・正直」のイタリアンと、そしてお客様のスタイルに合った楽しみ方をご提供してまいります。

## 店舗概要

店舗名 PIZZA & WINE カヤバール  
所在地 東京都中央区日本橋茅場町 2-11-1 高野ビル 1 階  
(茅場町駅 1 番出口から徒歩 1 分)  
オープン日 平成 25 年 10 月 23 日(水)  
営業時間 (平日) 11:30~23:30(15:00~17:00 close)  
(土・日祝) 休  
総席数 立ち席 15 席  
テーブル席 74 席

PIZZA & WINE  
カヤバール  
KAYA BAR

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～  
株式会社はなまる  
経営企画室 広報担当 田中・西脇  
TEL 03-3549-8701(代表) / FAX 03-3549-8700  
住所 東京都中央区銀座 3-15-10 7F

「はなまるうどん」広報事務局  
(株式会社 KEYNOTE st1 内)  
宮野・久保田  
TEL 03-5457-3572 / FAX 03-5457-3573