



COEDOBREWERY  
PRESS RELEASE 202007

ブルワリー・レストラン「COEDOBREWERY THE RESTAURANT」  
新業態&同社初の都市型立地で7月22日(水)オープン  
ブルワリーのある街づくり～住民・ビジターの方々と共創



日本を代表するクラフトビールブランド COEDO（コエド）[株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治] は、新業態のブルワリー・レストラン「COEDOBREWERY THE RESTAURANT（コエドブルワリー・ザ・レストラン）」を7月22日（水）にオープンいたします。この6月に埼玉県川越駅西口に来訪される皆様のニーズに利便性・機能性と新しい生活価値をプラスし、商業フロア、ホテル、オフィス、行政機能等が集結した新ランドマークとして誕生した「U\_PLACE」の1階に立地しています。本施設は同社初めての都市型立地の拠点でもあります。



“Beer Beautiful（ビアビューティフル）”をコンセプトに、川越産のサツマイモから製造した「紅赤・Beniaka-」を筆頭に、日本の職人達による細やかなものづくりと『ビールを自由に選ぶ』というビール本来の豊かな味わいの魅力をクラフトビール「COEDO」を通じて、武蔵野の農業の魅力とともに世界に発信してきました。「COEDOBREWERY THE RESTAURANT」は新業態となる醸造所併設レストランです。作りたての無濾過のビールをはじめとし、全ての COEDO ビールを樽生でお楽しみいただけます。中華料理をベースにしたフードメニューは、地域の魅力ある食材と同社のルーツであるオーガニックの野菜を取り入れ、ビールにマッチしたラインナップを用意



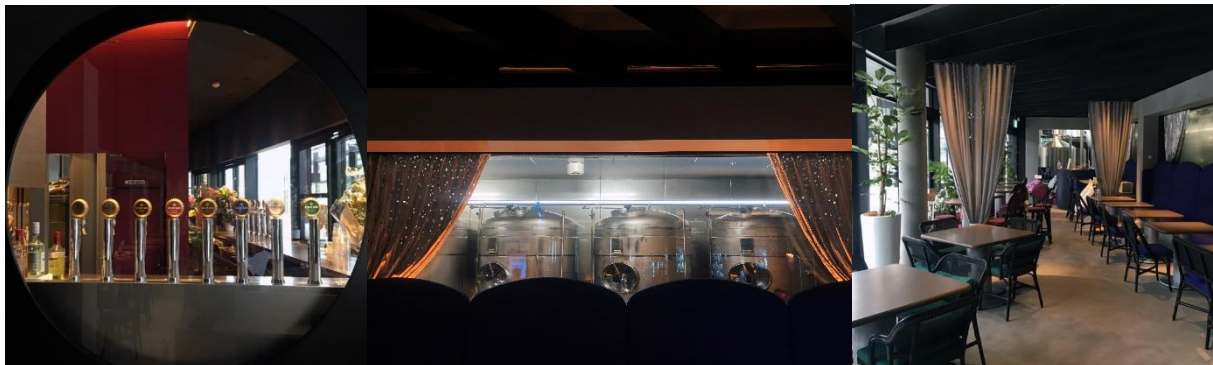
COEDOBREWERY  
PRESS RELEASE 202007

します。かしこまらず誰もが楽しめるビアホールとしての空間演出や、生ビールを専用容器「グロウラー」でテイクアウトができたり、COEDOのブルワー達お気に入りのクラフトビールのセクションを販売する小さな売店「COEDOKIOSK」も誕生します。

日本では厳しく定められた酒税法の規制により、欧米と比べて、ビール工場の設立はその制度上難易度が高いとされています。ビール工場が住む街に存在しているということ自体が珍しいことと言えるのかもしれません。COEDOは、「ブルワリーのある街づくりの共創」をコンセプトとし、本施設を通じて、住民の方々、ビジターのお客様達と共にわくわくするような楽しみをお届けしていきたいと思えます。

### COEDOBREWERY THE RESTAURANT (コエドブルワリー・ザ・レストラン)

- オープン日 2020年7月22日(水)
- 所在地 川越市脇田本町8番地1 U\_PLACE 1F
- TEL 049-265-7857
- 営業時間 11:30-23:00(L.O.22:00) ※平日は15-17:00はCLOSEとなります
- 定休日 無休
- 面積 259.23m<sup>2</sup>(レストラン174.73m<sup>2</sup>+ブルワリー84.5m<sup>2</sup>)
- 店舗デザイン 中山英之建築設計事務所
- ロゴ・グラフィックデザイン エイトブランディングデザイン



『U\_PLACE』とは <https://u-place.jp/>

川越駅西口よりペデストリアンデッキで直結する駅前型の複合施設です。地域の皆様や観光などで来訪される皆様のニーズに利便性・機能性と新しい生活価値をプラスした施設として誕生しました。デザインは、大阪の「なんばパークス」、福岡の「キャナルシティ博多」など日本でも数多くの複合施設の設計を手がけた米国のJERDE事務所を起用しました。未来に向けた川越のランドマークとして地域全体の活性化を目指し、新しい人の流れを生み出します。

本件に関するお問い合わせ

株式会社協同商事コエドブルワリー

[info@coedobrewery.com](mailto:info@coedobrewery.com)

TEL 049-244-6911

WEB <https://www.coedobrewery.com/>