

## 【テレビ関係者の皆様限定 試食会のご案内】

リサーチのみ大歓迎!! 8/29~31、まずはぜひ試食会にご参加ください!!

あっさり赤酢・大阪鮓 + 割烹を交互にご提供する新スタイル。予約の取れない名店で修行

## 西麻布「鮓 やま田」 リニューアルオープン

goodspoon 等人気店を手掛けるカームデザイン金澤氏が、店内を一新

西麻布「鮓 やま田」

西麻布「鮓 やま田」は、大阪鮓と日本料理を織り交ぜたコース料理をお出する新しいスタイルの鮓店として、装い新たに9月1日(金)オープンすることとなりました。オープンに先立ちテレビ関係者の皆様限定で一足早くご試食頂きたく、8月29日(火)、30日(水)、31日(木)、またはご希望の日時(別途調整)で、お披露目の場を設けさせていただきます(もちろん取材のご希望も承ります)。

## 西麻布「鮓 やま田」のここがすごい! 4選

- |                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| 1. 鮓と日本料理を交互にご提供 | 塩気を控えあっさり上品な赤酢鮓と日本料理を交互にご提供する独自コース |
| 2. 大将の金光は大阪名店の出身 | 大阪で予約の取れない鮓屋や割烹料理店で修行              |
| 3. お酒とペアリングを楽しむ  | 料理に合うワインや日本酒等を大将が自ら厳選しご用意          |
| 4. 内装はカームデザイン    | 杉の一枚板カウンター等、シンプルながら洗練された独特な空間      |

## テレビ関係者の皆様限定 試食会概要

1. 日時	① 8月29日(火) 第1部 15~17時、第2部 18~20時 ② 8月30日(水) 時間は①と同じ ③ 8月31日(木) 時間は①と同じ ④ 他、9月1日以降のご希望の日時で調整いたします(撮影の場合も)
2. 場所	※広尾・乃木坂・六本木など周辺の駅よりタクシーをご利用下さい。現地で清算させていただきます。 「鮓 やま田」 港区西麻布4-2-6 L1stビル B1 (西麻布交差点より徒歩1分)

鮓 やま田は、塩気を控えた上品な赤酢鮓と日本料理(酒肴)を交互にご提供するオリジナルスタイルのコース(全20品)が特徴。東京では珍しい関西風のあっさりとした甘めのしやりで、最後まで食べ疲れない上品な鮓を提供します。鮓を握るのは、大阪で予約の取れない鮓屋で修行を積んだ若大将・金光将輝。日本料理の経験を活かした小料理も楽しめます。また、ワインと日本酒は、魚や料理に合わせて大将自ら厳選しています。

店舗の空間プロデュースは、goodspoon など数々の人気飲食店を手掛けるカームデザインの金澤拓也氏に依頼。横幅12mに及ぶ一枚の杉板のカウンターなどシンプルながら洗練されたデザインで統一されており、料理と共に空間もぜひ味わっていただければ幸いです。

## ■プロフィール



【鮓 やま田 大将・金光将輝】16歳から大阪・心斎橋の日本料理店の板前として7年間、北新地の鮓店で鮓職人として6年間研鑽を積み、目利き、技術、接客を会得。2021年1月独立し「鮓やま田」を開店、そして2023年9月に同店をリニューアルオープン。フレンドリーな人柄と、関西気質の気さくな雰囲気も魅力の一つ。



【株式会社カームデザイン 代表取締役社長 金澤拓也】1974年7月29日生。大阪市平野区出身。大阪市立工芸高校卒。三座建築事務所などで修業を重ね、27歳の時、事務所を開き独立。主に飲食店の設計・デザインを手がけ、高い評価を獲得。リーマン・ショックをきっかけに飲食事業に進み、2019年6月現在、22店舗を出店している。

「鮪 やま田」広報事務局 宛 申込〆切 8月25日(金)迄  
FAX. 050-3153-2320 または E-mail: ys@good-a.net

## 試食撮影会のご参加お申込用紙

リサーチでご参加 ご取材でご参加(日時は別途調整) ご欠席

以下の中から、ご参加の希望日時をお聞かせください。

8月29日(水)	15～17時の回 / 18～20時の回
8月30日(水)	15～17時の回 / 18～20時の回
8月31日(木)	15～17時の回 / 18～20時の回
その他の日程 ※「ご取材」の方はこちら	9月1日以降のご希望日時 を3案ご記入 ① / 時頃 ② / 時頃 ③ / 時頃
貴社名・ご所属	
放送局名 ・ 担当番組名等	
ご芳名	様 (他 名様)
連絡先	TEL メール
ご要望等	

【報道に関するお問い合わせ】

「鮪 やま田」広報事務局 (株)グッドエイム 佐々木 TEL 090-1040-4140 Email ys@good-a.net