

2020年8月6日

報道関係各位

日本橋兜町で約70年親しまれてきた鰻屋が生まれ変わる
スウェーデン「Omnipollo（オムニポロ）」のビールスタンドが日本初上陸！

『Omnipollos Tokyo』8月1日オープン

全11種の直送タップビールのフレーバーが決定
東京限定オリジナルグッズの販売も開始

OMNIPOLLO JAPAN 株式会社（東京都中央区／共同代表：Henok Fentie、松井明洋）は、世界のビールファンを魅了するスウェーデン・ストックホルムのクラフトビールブランド「Omnipollo（オムニポロ）」の、アジア初進出となるビールスタンド「Omnipollos Tokyo（オムニポロス・トウキョウ）」を、2020年8月1日（土）にオープンしました。



Omnipollo（オムニポロ）は、Henok Fentie（ヘノク・フェンティ）と Karl Grandin（カール・グランディン）が **“Change the perception of beer, forever”**（ビールそのものの概念に、常に変革を起こし続ける）というコンセプトを掲げて共同設立したクラフトビール／ライフスタイルブランド。

ビールスタンドの店舗はスウェーデンに3店舗、ドイツに1店舗あり、東京の店舗はアジア初進出店となります。

※ Omnipollos Tokyo 広報写真素材は、下記リンクよりダウンロードいただけます。
<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1TpnjCoYOn1z8us1GonyrLmziYahogz35>



【 70 年続いた鰻屋を改装した、伝統と革新が同居するインテリアデザイン 】

Omnipollos Tokyo がオープンした場所は、日本橋兜町の美しい小さな木造建築。もともとは 70 年間も親しまれてきた老舗うなぎ屋があった一軒家で、その佇まいや雰囲気はオムニポロにとって理想的なものでした。

店舗デザインを担当したのは、これまでのオムニポロのビールスタンドも手がけてきた Fredrik Paulsen（フレドリック・ポールセン）。今年「Sweden Designer of the Year」と「ELLE DECOR Sweden Inspirer of the Year」の 2 つのアワードに選ばれた、気鋭のインテリアデザイナーです。

歴史ある木造建築をリスペクトし出来る限り残しながら、Fredrik の得意とするサイケデリックな表現を用いて幻想的でユニークな店舗空間を作り出しています。



店舗入口から続くカウンターと壁面のタップ。



天窗から自然光を取り込むスペースも。

Omnipollos Tokyo の店舗デザインコンセプトは、**”Dissolving Borders of Perception（認識の境界線を溶かす）”**。オムニポロのブランドビジョン同様に、様々な概念やイメージを根底から覆すような工夫が施されています。

床から壁まで鮮やかなスカイブルーで境界なく繋がり、天井を見上げれば伝統的な木造の屋根裏を見ることができ、まるで空と地面が逆転してフワフワ浮いているような感覚の演出をしています。

ビールというものが単なるビール以上の存在になることを目指し「ファッション・デザイン・スタイルを総合し、その全てのエクスペリエンス（経験）を楽しんで欲しい」というオムニポロの意志を、Fredrik が感じるままに表現したインテリアが完成しています。



木目のサイケデリックさを表現したテーブル。



壁が溶けているような現象を演出。

【 Omnipollos Tokyo で提供されるメニュー 】

Omnipollos Tokyo で提供されるビールは全 11 種類で、8 月 1 日オープニング時のラインナップは以下の通り。

1. Perikles Rustic Pils (4.3 %)

伝統的なジャーマンピルスナーよりも少しモルティーで甘めのピルスナー。とても飲みやすく誰でも楽しむことができます。

2. Devin The Dude's Brew Pilsner (5.2 %)

アメリカのラッパー、デビン・ザ・デュードのトリビュートビール。Perikles よりも苦味と酸味はあるが、こちらも飲みやすく人気のあるピルスナー。

3. Maz Oat Pale Ale (5.6 %)

ソフトで飲みやすいアメリカンペールエール。このバランスのとれたビターなビールは、オムニポロを代表するホッピービールの一つ。

4. Zodiac House IPA (6.2 %)

オムニポロを代表するハウス IPA の一つ。3 種類のホップを使用、苦味と丸みのある癖にならないホップ感を楽しめる IPA です。

5. Pleroma Mango Orange Passionfruit Crème Brûlée Sour Soft Serve (6 %)

マンゴーとバニラを使ったサワービール。ラクトースを加えクリーミーさを出しました。夏にはぴったりのソフトサーバーで提供します。

6. Braraba Mango Smoothie Sour (6.5 %)

マンゴー味を楽しめるフルーツサワー。マンゴーとバニラを使用し乳糖を加えることによって、ビールをさらにリッチでクリーミーなスムージー仕上げにしています。

7. Double William IPA (8.5 %)

ダブルウィリアムはネルソンサウヴィンとシトラホップで作られたホップフォワードのダブル IPA。最初の一口に広がるホップ感を楽しめます。

8. Omnipolloscope #1 Raspberried Blueberried Blackberried Wood Aged Sour Jam (6.32 %)

ファンキーな感じをさせつつも、エレガントでスッキリとしたフルーツフレーバー。ラズベリー、ブルーベリー、そしてブラックベリーとベリーベリーづくしで作られます。

9. Omnipolloscope #2 Black Barley Wine (15 %)

オムニポロスコープのイベントの時に作られたビールの一つで、濃厚なキャラメルと熟成した果実、それに加えバランスの取れた苦味を味わうことができる。

10. Yellow Belly Peanut Butter Biscuit Stout 2018 Final Batch (11 %)

オムニポロで最も有名なスタウトビール。最後のバッチの最後の樽を提供。ピーナッツ、チョコレートビスケット、バニラの味を存分に楽しめます。

11. Bianca Raspberry Lassi Gose Soft Serve (7 %)

濃い赤みがかかったピンク色だけの見た目だけでなく、ラズベリー、メープルシロップ、パイをふんだんに取り込んだ香りを楽しめるデザートビール。

しばしば "Brain Melting (脳が溶けそうになる味わい)" と形容される、Omnipollo 独特のラインナップを日本で楽しめるのは同店のみで、現在新たに日本限定のフレーバーも考案中です。



ソフトクリームマシンでサーブされたビール。



オリジナルグラスは2種類用意。

<8月1日時点 ビールメニュー価格（税込）>

グラス（290ml）：700円～1800円 / ジョッキ（390ml）：950円～2400円

※ 適宜タップビールの種類を入れ替えていくため、あくまでも8月1日オープン時のラインナップにおける値段となります。

【Omnipollos Tokyo のロゴをあしらった東京限定オリジナルグッズも登場】

Omnipollos Tokyo 店舗では限定オリジナルグッズの販売も開始しています。もともとファッション/グラフィックデザイナーだった Karl Grandin（オムニポロ共同創業者）によるポップで独創的なデザインはスウェーデンやドイツでも人気を博しています。



Omnipollos Tokyo 店頭で購入することができる。



ポップなオリジナルグラスも特徴的。

<8月1日時点 オリジナルグッズ価格（全て税込）>

Tシャツ 5,800円 / ロングTシャツ 6,800円

グラス 1,800円 / ジョッキ 3,800円

<Omnipollos Tokyo ロゴマークについて>

ロゴマークも Karl Grandin がデザイン。これまでのロゴマークは基本的にモノクロのものが多かったですが、今回の東京バージョンは特別な想い入れがあり、より表現力豊かで活気に満ちた印象を与えるようなオムニポロマークにしたいという想いが込められています。

カールによる手描きの水玉模様は「とてもオーガナイズされていると同時に、カオスでもあり有機的で遊び心があって活気がある」という東京の空気感を解釈したもの。文字の集合体がまるで動物など生き物のようなものに見える示唆に富むデザイン。



Omnipollos Tokyo ロゴマーク

アジア初進出として東京・日本橋を選んだ理由や、オムニポロについての詳細情報は、7月16日付の当社プレスリリースをご参照ください。

(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000061805.html>)



左から Karl Grandin、Henok Fentie (オムニポロ創業者)



独創的でポップなデザインが人気のパッケージ

【店舗概要】

- ・店舗名称 : Omnipollos Tokyo (オムニポロス・トウキョウ)
- ・所在地 : 東京都中央区日本橋兜町 9-5
- ・オープン日 : 2020年8月1日(土)
- ・営業時間 : 15:00-22:00 (LO: Food 20:30 / Drink 21:30) ※水曜定休
- ・Instagram : <https://www.instagram.com/omnipollostokyo/>

※ 新型コロナウイルス感染症対策のためオープン後しばらくは完全予約制とさせていただきます。可能性がございます。最新情報は下記リンクまたはInstagramよりご確認ください。
<https://omnipollostokyo.peatix.com>



※ Omnipollos Tokyo 広報写真素材は、下記リンクまたは右上のQRコードよりダウンロードいただけます。
<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1TpnjCoYOn1z8us1GonyrLmziYahogz35>

ご取材依頼等につきましては下記お問い合わせ先までお願い申し上げます。

お問い合わせ先

Omnipollos Tokyo (オムニポロス・トウキョウ) 広報担当

大倉 Tel: 080-6592-0030 / Email: kohei@mediasurf.co.jp
松矢 Tel: 090-7261-1982 / Email: matsuyapress@gmail.com
