

国内最大級のドイツラフトビールを取り揃え“世界でトレンドのビアスタイル”を楽しむカジュアルビアダイニング「SCHMATZ」

「SCHMATZ OKTOBERFEST (オクトーバーフェスト) 2017」 2017年9月16日(土)～10月31日(火)の期間開催！

10月1日(日)より、ビールで筋トレしている姿を撮影して、インスタグラムに投稿するとオリジナルマイジョッキが当たる
「#オクトービアで筋トレ」ハッシュタグキャンペーン実施！



カイザーキッチン株式会社(本社：東京都港区、代表クリストファー・アックス、マーク・リュッテン)が運営する、国内最大級のドイツラフトビールを取り揃え“世界でトレンドのビアスタイル”を楽しむカジュアルビアダイニング「SCHMATZ BEER DINING (シュマッツ ビアダイニング)」では、ドイツで最も有名なビールの祭典「OKTOBERFEST (オクトーバーフェスト)」に併せて、『SCHMATZ OKTOBERFEST 2017』メニューを「SCHMATZ BEER DINING 神田」、「SCHMATZ BEER DINING 赤坂」の2店舗にて、2017年9月16日(土)～10月31日(火)の期間限定で開催します。

『SCHMATZ OKTOBERFEST 2017』は、「ドイツの伝統的なオクトーバーフェストの文化を現代風にアレンジし、驚きと喜びを体験してもらう」をコンセプトに、シュマッツが自信を持ってお届けする、この時期にしか楽しめないオクトーバーフェストビール「オクトービア2017」と、オクトーバーフェスト限定カクテル「アップルビール」や「アップルシナモンシャワー」によく合う、期間限定のフードメニューをご用意しています。

『SCHMATZ OKTOBERFEST 2017』では、ドイツ農業協会・国際品質競技会(DLG)で金賞を受賞したベーコンと自家製ポルチーニクリームソースを豪勢に使用した「農家のベーコングリル ポルチーニクリームソース」をはじめ、ミニシュニッツェル、ソーセージ2本に加え、ミニジャーマンタルタルから揚げが盛り込まれた賑やかな肉盛り「オクトーバー肉ブラッター」、さらにデザートには、自家製アップルシナモンをパートブリックという春巻きのような生地で巻いて焼き上げ、たっぷりのホイップクリームとベリーソースをトッピングしたシェフ特製デザート「アップルシナモンラップパイ(シュトゥルデーデル)」をご用意しております。

また、10月1日(日)～31日(火)まで“オクトービア2017”の1リッターをご注文いただき、ビールジョッキで筋トレをしているような姿を撮影して頂き、<#オクトービアで筋トレ>とタグ付けして、インスタグラムに投稿して頂くと、抽選で毎週5名様(計20名様)に、シュマッツオリジナル1リッターマイジョッキが当たるキャンペーンを実施します。

「SCHMATZ BEER DINING」でしか体験することができない、特別なドイツラフトビールや、期間限定のフードメニュー『SCHMATZ OKTOBERFEST 2017』の世界をお楽しみください。

<お問い合わせ>

「SCHMATZ (シュマッツ)」PR事務局(サニーサイドアップ内)

担当：児玉、四條、中村

Mail: schmatz_pr@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050



農家のベーコングリル ポルチーニクリームソース 1,580円

ドイツ農業協会・国際品質競技会(DLG)で金賞を受賞したベーコン。ドイツ岩塩で塩漬けた、ドイツでは伝統的な製法で作られるベーコンをグリルして、自家製ポルチーニクリームソースと半熟卵を崩しながらどうぞ。



土日限定 オクトーバー肉プラッター 2,480円

オクトーバーフェスト限定肉盛り。ミニシュニッツェル、ソーセージ2本に加え、ミニジャーマンタルタルから揚げが盛られた肉好きにはたまらない、賑やかなプラッター。



アップルソーセージ 780円

シュマッツで人気メニューのソーセージ。スモーキーなリンゴの香りが愉しめる、ビールが進む一本です。



アップルシナモンラップパイ 780円

シェフ特製のデザート。パートブリックという春巻きの皮のような生地で、自家製アップルシナモンを巻いて焼き上げ、仕上げにたっぷりのホイップクリームとベリーソースをトッピング。

〈お問い合わせ〉

「SCHMATZ (シュマッツ)」PR事務局 (サニーサイドアップ内)

担当：児玉、四條、中村

Mail: schmatz_pr@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050

【SCHMATZ OKTOBERFEST 2017】 DRINK MENU ※9月16日（土）提供開始、価格は税別です



◀ オクトーバーフェストビール“オクトービア2017”
ALC : 5.0% BITTER : 18 IBU COLOR : DEEP GOLD

1リッター	1,980円
ラージ	1080円
レギュラー	780円

本場ドイツのオクトーバーフェストで飲まれる伝統的なメルツェンスタイルのラガー。
『SCHMATZ OKTOBERFEST2017』のためにオリジナルで開発。1リッタージョッキで飲むのが本場のスタイル！

アップルビール 780円 ▶

生ビールとアップルリキュールの、秋を感じるカクテル。

アップルシナモンシャワー 600円 ▶

リンゴの風味がシャワーのように降り注ぐ、爽やかカクテル。



「#オクトービアで筋トレ」ハッシュタグキャンペーン実施！

10月1日（日）～31日（火）まで“オクトービア2017”の1リッターをご注文いただき、ビールジョッキで筋トレをしているような姿を撮影して頂き、<#オクトービアで筋トレ>とタグ付けして、Instagramに投稿して頂くと、抽選で毎週5名様（計20名様）に、シュマッツオリジナル1リッターマイジョッキが当たるキャンペーンを実施します。

詳しくはシュマッツのウェブサイト、フェイスブック、Instagramをご覧ください。
皆様のご来店、キャンペーンへのご参加をお待ちしております！！

オフィシャル画像

下記URLよりダウンロードいただけます。

ジー オー ドット ジー エル スラッシュ アール エフ キュー ケー ジー ハチ

<https://goo.gl/RFqkg8>

<お問い合わせ>

「SCHMATZ (シュマッツ)」PR事務局（サニーサイドアップ内）

担当：児玉、四條、中村

Mail: schmatz_pr@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050

「SCHMATZ BEER DINING 神田」



【住 所】 東京都千代田区内神田3-18-3
【電話番号】 03-3527-1233
【営業時間】 月-木 17:00-23:30
 金 17:00-24:00
 土 11:30 - 23:00
 日・祝 11:30 - 22:30
【座席数】 85席
【喫 煙】 一部喫煙有
【定休日】 年末年始のみ
【予 約】 可能
【公式サイト】 <http://www.schmatz.jp/kanda-access>

「SCHMATZ BEER DINING 赤坂」



【住 所】 東京都港区赤坂3-19-8
【電話番号】 03-5545-5424
【営業時間】 月-木 17:00-23:00
 金 17:00-23:30
 土 11:30 - 23:00
 日・祝 11:30 - 22:30
【座席数】 45席
【喫 煙】 全席禁煙
【定休日】 年末年始のみ
【予 約】 可能
【公式サイト】 <http://www.schmatz.jp/akasaka-access>

創業者プロフィール

SCHMATZは「ビール！ドイツめし！友よ、乾杯！」を合言葉に、自分達の大好きなドイツの味を日本の人々に気軽に楽しんでいただけるよう、新進気鋭のドイツ人2人組が運営しています。



◀ クリストファー・アックス

ドイツのハンブルグにあるオーガニック農場で育つ。祖母が経営していた、ドイツの片田舎の小さなペンションで夏休みを過ごすのが定番。そのペンションのシェフといつも一緒に食事をするなかで、ドイツの味に誇りをもつようになる。これまで10ヶ国以上に滞在。学生時代はロンドンで過ごし、就職をきっかけにニューヨークへ。19歳の時に初めて日本を訪れ、温かい人柄と美味しい食事に魅了され日本のファンに。



◀ マーク・リュッテン

ハンブルグ生まれ、ロンドン育ち。大学をドイツ最年少の19歳で卒業し、サステイナブルなおもちゃをつくる玩具メーカーに就職。ニューヨークとベルリンを行き来しているうちに、ニューヨークの屋台料理と熱いシェフのカルチャーのファンに。学生時代に名古屋に留学し、日本の歴史と日本語を学ぶ。日本人の食のこだわりと高い職人意識に感動。

<お問い合わせ>

「SCHMATZ (シュマツ)」PR事務局 (サニーサイドアップ内)

担当：児玉、四條、中村

Mail: schmatz_pr@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050