

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
4月4日（木）	産業環境部 商工観光課	079-664-0285	課長 田村 亘 （主事 小谷 尚史）

兵庫県養父市でウイスキー造りを開始した「養父蒸溜所」をコンセプトにしたレストラン
「Yabu Distillery Restaurant 養父蒸溜所」が大阪市内にオープン

平成16年に設立、酒類卸売業を主に事業拡大してきた「株式会社ウイズワン」が、令和6年に歴史と自然が息づく兵庫県養父市に「養父蒸溜所」を開設しました。元ニッカウキスキー株式会社技術開発センター所長 細井健二氏を顧問に迎え、最新の濾過技術と第3の酵母を使用した新しい製法で現在蒸溜を開始しています。（令和8年秋 発売予定）

この度、この「養父蒸溜所」をコンセプトに、大阪・南船場の地で新たにレストランをオープンしましたので発表します。

記

●内容詳細

蒸溜所をイメージし、銅と木を基調とした内装デザインに。ゆったりした空間で美味しい料理と養父蒸溜所のウイスキーを堪能できるレストランとなっております。

ジャンルは創作フレンチとなっており、カウンター11席に加えテラス席、2階半個室やバーでご利用いただけるアンティーク家具が特徴のスペースもご用意しております。



目玉は、このレストランでのみ、当日樽出しする養父蒸溜所のニューボーンウイスキーを試飲できる点です。

お料理の提供方法はショートコース、フルコースの2本。構成はアミューズ、前菜、魚・肉のメインからデザートまでの6～10品(時季やコースによって異なります)となっており、メインデザートの前に養父蒸溜所のニューボーンをお楽しみいただく形となっております。

また、フルコースについては現在オープン記念としまして、お飲み物をペアリング+フリーフローの形でご提供しております。(終了時期未定)



シェフにはリーガロイヤルホテル内レストラン「シャンボール」やケンゾーエステートワイナリーで技術を磨いた山本健太郎氏が就任。若手ながらも卓越した技術と革新的な発想で遊び心あるメニューを提供しております。



●お問い合わせ

1. Yabu Distillery Restaurant 養父蒸溜所

電話：06 - 6484 - 8862（火～土 午後1時～5時）

2. 株式会社ウィズワン 飲食事業部：責任者 山本健太郎

電話：090 - 2045 - 6515

●店舗情報

店 舗 名：Yabu Distillery Restaurant 養父蒸溜所

住 所：大阪府大阪市中央区南船場 4-10-18 NasaPrimeHouse 別館1・2階

プレオープン日：令和6年1月11日

オープン日：令和6年3月1日

営 業 時 間：午後6時～11時(令和6年3月現在)

定 休 日：日・月

交 通 手 段：心斎橋駅より徒歩5分／四ツ橋駅より徒歩5分

支 払 方 法：カード決済可能

領 収 書：適格請求書(インボイス)対応の領収書発行が可能

サービス料：なし

席 数：17席（カウンター11席、半個室4～6名 ※時期によりテラス席あり）

掲 載 媒 体：一休.com／食べログ／Instagram／テーブルチェック