

HAKATARIVERAINMALL  
NEW SHOP  
OPEN!!

## 大牟田発、ネオ角打ち「永野酒店」8月14日(水) Open!

有明海沿岸の酒文化を、博多で気軽に楽しもう!

地元の酒蔵とコラボしたお酒や“あて”に注目 &lt;&lt; 内覧会 8/27(火)開催 &gt;&gt;

「永野酒店 博多リバーイン店」 | 1F

8/14 (水) NEW

永野  
酒店  
NAGANO SAKETEN  
OMUTA. SINCE 1960

1960年創業。大牟田で長年親しまれてきた酒屋「永野酒店」は、2021年に「有明海沿岸から新しい酒文化を」をコンセプトにスタイリッシュな角打ちを開業しました。そして8月、福岡市内2店舗目、商業施設初出店となる新店が博多リバーインモールにオープンします。

注目は、有明海沿岸の酒蔵とコラボレーションしたオリジナルの日本酒やジンと、海茸などの特産品を使った“あて(おつまみ)”。購入はもちろん、角打ちスペースで味わえます。ほかにも永野酒店がセレクトした日本酒やウィスキー、オリジナルワインなどが店内に100種類以上並び、すべて角打ちに持ち込み可能です。昼飲みにも対応。国内外の観光客の方だけでなく、福岡市内在住の方も気軽に有明の酒文化を堪能できます。

[営業時間] 10:00~21:00  
[電話番号] 080-7367-6651

※価格はすべて税込



日本酒「駒吉」「あめふり」やクラフトジン「Ginny」などオリジナルのお酒を角打ちで1杯500円から楽しめます。



「海茸の洋風粕漬け」(918円)は大牟田で親しまれた粕漬けをアレンジした一品。白ワインにもマッチ。

## ★オープニング特典★

税込3,000円以上購入いただいた方に、永野酒店オリジナル手ぬぐいをプレゼント。※予定数がなくなり次第終了

## メディア向け内覧会を開催 8月27日(火) 14:00~16:00

「永野酒店」を展開する株式会社ナガノの永野代表が来店。昔からある有明の酒文化を再編集し、新たなブランドとして発信する同社の思いなどをご取材いただけます。当日はオリジナルの日本酒「駒吉」とあてのセットをご用意します。

[日時] 8月27日(火) 14:00~16:00 (ご希望の来店時間をお知らせください)

[場所] 1F 店舗にて

参加をご希望の方は、下記広報担当者までご連絡ください。

## 《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail [y.naka@pprp.work](mailto:y.naka@pprp.work) [k.matsuda@pprp.work](mailto:k.matsuda@pprp.work)

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:清田、古賀、森山

TEL 092-271-1021 E-mail [kouichiro.kiyota@toshin-dev.co.jp](mailto:kouichiro.kiyota@toshin-dev.co.jp) [yoko.koga@toshin-dev.co.jp](mailto:yoko.koga@toshin-dev.co.jp)[natsuki.moriyama@toshin-dev.co.jp](mailto:natsuki.moriyama@toshin-dev.co.jp)