

36氪获悉，连锁精酿酒馆「Blue Ark」已完成数百万元人民币天使轮融资，本轮融资由天使投资人高贺健（曾投资锅圈食汇等明星项目）、上市公司安博通创始人苏长君等联合投资。

Blue Ark成立于2020年，以社区店为切口，以商圈场景店为品牌传播窗口，辐射附近25-35岁之间的城市年轻族群，是一家主打中式现饮精酿的时尚社交酒馆，定位于“酒馆里的喜茶”。今年9月，Blue Ark首家社区门店在成都开业，主要经营自有品牌的精酿啤酒和牛肉丝、乌骨凤爪、披萨等佐酒小食。

创始人田佳欣是美国和英国认证财务规划师，有10余年风险投资经验，还是柏林酿造学院认证酿造师。CFO兼CDO黄骥为7天连锁酒店CEO、铂涛集团全球总裁，熟悉快速规模化连锁业务运作。

Blue Ark社区酒馆面积在50-70平米，采用自由浪漫主义美学设计风格，融合惬意放松的“度假”元素，消解商业场景的冰冷感，既不性冷淡，也不过于繁复张扬，为现代酒饮消费创造更轻松愉悦的可能，满足年轻人夜晚放松解压微High的需求。



Blue Ark产品图，受访者提供

团队发明的“混合发酵”技术，有助于原材料风味的融合，从花香，水果香到可可香。在酿造生产过程中不经过过滤以及高温巴氏灭活工序，保留了原始、新鲜的口感。据了解，Blue Ark精酿的混合发酵工艺由中国食品发酵工业研究院下属的啤酒研究中心提供研发技术支持。

为了保证精酿的最佳口感，Blue Ark坚持现打现饮。标准化的店内伺酒流程、冷藏和保压存储等在内的店内保障系统，能够防止酒体氧化，保持饮用最佳温度，让顾客品尝到最新鲜的原始风味。目前，Blue Ark成都首店已推出果然风暴、无限畅享、宝藏探索三大系列，外加城市/季节限定款，共15个SKU，价格20元到58元不等，分为240ml、330ml、450ml杯型。

Blue Ark现已开通了自提/外卖直供服务，以小程序和公众号为入口，利用数字化中台实现外带、外送服务。突破传统酒吧只能堂食的限制，将产品渗透到餐桌、聚会、出游、活动等场景

- 。店内二氧化碳隔氧打酒封装设备，保证了外带、外送产品3小时的最佳赏味期。