

～名古屋でしか味わえない1杯を～ 名古屋“浩養園”“点名駅太閤口店”**2店舗限定** 「香り広がるクラフトリモーネ」6/11より販売

「Joy of Living－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）は、サッポロビール株式会社、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社と共に、こだわりの樽詰発泡酒「香り広がるクラフトリモーネ」を共同開発しました。

この樽詰発泡酒「香り広がるクラフトリモーネ」は、愛知県・名古屋市の「浩養園」及び「点名駅太閤口店」の2店舗のみで、6月11日（木）より限定販売します。また、「香り広がるクラフトリモーネ」の味わいに合わせて開発したオリジナルメニューも販売します。

3社共同開発の取り組みは昨年に続く第2弾であり、今年も名古屋でしか味わえない一杯をお届けします。

【香り広がるクラフトリモーネ】

特徴：「浩養園」のブルワリーで製造したフルーティーな地ビール「ヴァイツェン」をベースに、シチリア産のレモンオイルを使用し際立った香りが特徴のポッカサッポロのレモン果汁をブレンドすることで、軽く爽やかな飲み心地とレモンの個性的な香りをあわせ持った味わいに仕上げました。

※当商品は酒税法上「ビール」ではなく「発泡酒」に区分されます。

販売期間：2015年6月11日（木）～2ヶ月程度

※800Lの限定生産。商品が無くなり次第販売を終了します。

価格：580円（税別）／380ml

取扱店舗：名古屋ビール園 浩養園（こうようえん）

（住所：愛知県名古屋市千種区千種 2-24-10 / TEL：052-741-0211）

PRIVATE DINING 点（ともる） 名駅太閤口店

（住所：愛知県名古屋市中村区椿町 15-2 ミタニビル 8F / TEL：052-459-7881）



「香り広がるクラフトリモーネ」イメージ

【オリジナルメニュー】

「浩養園」及び「点名駅太閤口店」の2店舗では、「香り広がるクラフトリモーネ」に合うオリジナルフードメニュー3品をご用意。「浩養園」の調理人が試作を重ねて作り上げたこだわりの料理です。

★【愛知みかわ豚使用】手造りハムの炙り焼き

～シチリア産レモン風味のピクルスを添えて～ 1,080円（税別）

★**鯉のたたき**～香味野菜とガーリック風味ソースで～ 780円（税別）

★**レモンが香る 6種のチーズピザ**～蜂蜜を添えて～ 880円（税別）



「【愛知みかわ豚使用】手造りハムの炙り焼き」イメージ

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（西村 礼佳）TEL：03-6222-5183 / E-mail：kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136