

2016年5月31日

16029

## 国産クラフトビールと東海三県プレミアム食材の共演

クラフトビヤ コウヨウエン

## KITTE名古屋に新業態「CRAFT BEER KOYOEN」誕生！

～千種「名古屋ビール園 浩養園」の名古屋駅前フラッグショップ～

「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、愛知県・名古屋駅前に新たに誕生する「J Pタワー名古屋」低層部分の商業施設「KITTE名古屋」地下1階に、新業態店舗「CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤ コウヨウエン/以下 KOYOEN）」を2016年6月17日（金）にオープンします。



※外観イメージ（パース）

KOYOEN は、「千種の“名古屋ビール園 浩養園”併設ブルワリーで醸造するクラフトビールの魅力を、名古屋駅前で広く発信するフラッグショップ」として新たに開発した店舗です。浩養園とは、名古屋市千種の地に昭和6年（1931年）にビール工場隣接の接待所として開業し、現在は大型ビヤホール・ビヤレストランとして多くのお客様からご愛顧いただいているお店です。

この度オープンする KOYOEN では、浩養園と KOYOEN の2店舗でしか飲めない浩養園クラフトビール4種類※1をメインに、その他サッポロビール株式会社の100%子会社であるジャパンプレミアムブリュー株式会社の「Craft Label」シリーズ3種類をあわせ、計7種類の国産クラフトビールをご提供します。また、愛知・岐阜・三重の東海三県のプレミアム食材を使った料理や、特徴的なクラフトビールの味わいにあわせたこだわりの料理を取り揃えます。

※1:商品により市内のその他サッポロライオンチェーン店舗で販売する場合があります。

“千種で生まれた浩養園クラフトビール”を名古屋駅前でお楽しみください。

### ■店舗データ

店名：CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤ コウヨウエン） KITTE 名古屋店  
住所：〒450-6390 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-1 KITTE 名古屋 B1F  
電話：052-589-8223  
オープン日：2016年6月17日（金）  
営業時間：11：00～23：00（ランチメニューLO14：30、ディナーメニューLO22：00）  
定休日：KITTE名古屋に準ずる  
規模：69.01坪 / 131席（全席禁煙）  
平均予算：ランチ1,000円、ディナー2,900円  
URL：r.gnavi.co.jp/k9b58ubt0000/（6月2日開設予定）

## 【 国産クラフトビール7種類とおすすめのこだわり料理 】

### ■ KOYOEN のクラフトビール

KOYOEN では、昭和6年（1931年）開業の名古屋ビール園 浩養園に併設するブルワリーで醸造するクラフトビール4種類をメインに、サッポロビール株式会社の100%子会社であるジャパンプレミアムブリュー株式会社の「Craft Label」シリーズ3種類をあわせ、計7種類※2の国産クラフトビールを楽しめます。

また、**かわいいミニブーツグラスで3種類のクラフトビールを楽しめる「飲み比べセット(1,280～1,480円)」**を4種類ご用意します。ぜひ7種類すべての国産クラフトビールの味わいの違いをお試しください。

<ピックアップ>

#### ★浩養園醸造クラフト

- ・浩養園ゴールデンエール グラス 800円
- ・浩養園ヴァイツェン グラス 800円
- ・浩養園ダークヴァイツェン グラス 800円

#### ★「Craft Label」シリーズ

- ・Craft Label 柑橘香るペールエール グラス 700円
- ・Craft Label Hello!ヴァイツェン グラス 700円
- ・Craft Label 香り踊るジャグリング IPA グラス 700円※3

※2:時期により販売するビールの種類が異なる場合があります。

※3:「Craft Label 香り踊るジャグリング IPA」樽生は、サッポロライオンチェーン一部店舗にて6月21日（火）販売開始予定であり、CRAFT BEER KOYOEN では、開店にあわせ“先行販売”します。



ミニブーツグラス飲み比べセットイメージ

### ■ KOYOEN のこだわり料理

名古屋を愛するシェフがお届けする、東海三県のプレミアム食材を使用した料理や、特徴的なクラフトビールにあわせたこだわりの料理をご提供します。

<ピックアップ>

#### ★東海三県のプレミアム食材

##### ・愛知みかわ豚のハムステーキ

1,280円

愛知県三河地方もち豚を使用。もっちりとした肉質とさっぱり感と臭みのなさが魅力的。

##### ・飛騨牛 中落ちカルビ串の炙り焼き

(80g) 1,580円

肉の旨みと脂のノリは最高レベル！チャコールグリルでじっくり焼き上げます。

##### ・原木椎茸のピヤフリット 抹茶塩添え

750円

岐阜県買茂郡。通常の約3倍の栽培期間の原木椎茸は肉厚で香り豊かです。

##### ・松阪牛の生ハム

950円

「肉の芸術品」の異名をもつ日本三大和牛の松阪牛の生ハムです。

#### ★こだわり料理

##### ・活パナ貝「グリーンマッセル」の鉄鍋蒸し

2,980円

ニュージーランドから空輸で届く、新鮮でプリプリの「グリーンマッセル」を豪快に蒸します。

##### ・NZ産ラムシャンクの煮込み

1,680円

ほろほろにとろける骨付きラム煮込みです。

##### ・クラフトビールのための

マリアージュプレート 680円

シンプルなおつまみ盛合せ。飲み比べセットと共に。



本リリース掲載価格は全て税抜価格です。

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 : sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136