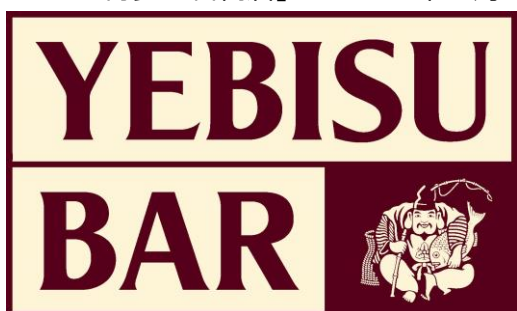


3月26日（月）オープン

九州初出店！ YEBISU BAR 博多1番街店

福岡あまおうシロップを使用した博多限定ビヤカクテルなど限定メニューも登場

「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・東京都渋谷区、社長・刀根義明）は、博多駅に九州エリア初出店となる「YEBISU BAR 博多1番街店」を2018年3月26日（月）にオープンします。



九州エリア初！利便性の高い駅直結の飲食街に誕生！

店頭イメージパース

「YEBISU BAR 博多1番街店」は、九州最大のターミナル駅である博多駅に直結する飲食街内に位置し、観光や乗継などで博多駅を利用される方や、お買いものの合間や帰宅途中に、気軽にお立ち寄りいただけます。また、博多の名物料理や、博多1番街店限定のビヤカクテルもご用意します。

ALL FOR YEBISU ～アビスの魅力と世界観を楽しむ～

「YEBISU BAR」とは、“ALL FOR YEBISU－アビスの魅力と世界観を楽しむ”がコンセプトのアビスビールの魅力を味わっていただくためのビヤバーです。“アビスと料理のマリアージュ”をメニューコンセプトに、樽生アビスの全ラインアップと、各アビスと相性抜群のお料理をご用意します。

店内はアビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とし、白木風のカウンターや日本の伝統工芸「アジロ網」を表現したモザイクタイルなど「和」を感じるものを取り入れた「和モダン」を表現しています。伝統と革新で愛されるアビスビールの魅力と、ちょっと贅沢な世界観を楽しめる『和モダンビヤバー』です。

2009年に東京・銀座で誕生し現在は、北海道1店舗、首都圏エリア12店舗、中部・関西エリア4店舗、広島1店舗、今回の博多1店舗をあわせ、計19店舗を展開します。



※ビール・料理イメージ

【店舗データ】

店 名：YEBISU BAR 博多1番街店
住 所：〒812-0012 福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1
開 店 日：2018年3月26日（月）
電 話 番 号：092-433-1510（3月19日開設予定）
営 業 時 間：11：00～23：00（ランチL.O.15:00／ディナーL.O.22:15）
規 模：29.08坪／52席（全席禁煙）
平均予算：昼900円／夜3000円

博多1番街店 限定メニュー

博多名物の「明太子」を使用した料理や「もつ焼き」等、ご当地感溢れる料理もご用意し、観光で博多を訪れるお客様にも楽しんでいただけるラインアップです。さらに、福岡あまおうシロップを使用した**博多1番街店限定**のピヤカクテル「**毎一笑 (いちごいちえ)**」も販売します。



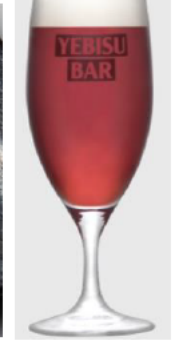
博多もつ焼き ~ぶるぶる丸腸~



玉ねぎのロースト ~明太昆布ソース~



明太じゃこ天



ピヤカクテル
「毎一笑」

YEBISU BAR の人気メニュー

YEBISU BAR では、エビスビールのトレードマーク「エビス様」が持っている鯛にあやかった「**鯛を使用した料理**」をご用意します。

また、樽生エビスの全ラインアップを取り揃え、表情豊かな各エビスの個性をより楽しんでいただくため「**エビスと料理のマリアージュ**」をメニューコンセプトに据え、それぞれの特徴に合わせた料理を提供しています。メニューブック上でも、各エビスのアイコンがつけられ、マリアージュを分かりやすく提案しています。



真鯛のカルパッチョ 昆布のソース



真鯛のフィッシュ&チップス

思わず写真を撮りたくなるドリンクメニュー

YEBISU BAR では樽生エビスの全ラインアップを取り揃えています。「エビス」と一口で言っても、エビスビール、エビス プレミアムブラック、エビス&エビス、エビス マイスター、琥珀エビス、エビススタウト クリーミートップと多彩です。

また、思わず写真を撮りたくなるようなピヤカクテルを、7種類ご用意します。各エビスビールを使用したカラフルなピヤカクテルは、女性をはじめ「ちょっとビールは苦手」というお客様にも人気の商品です。



樽生エビスイメージ



ピヤカクテルイメージ

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（広報担当） TEL : 03-5447-6193 / E-mail : sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136