

2016年11月14日  
16045

## 解禁間近！11月17日（木）より銀座ライオンなど124店舗で 「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー2016」販売！

～コラボレーション10周年「TOMORROWLAND ラベル」も～

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、2016年11月17日（木）より全国のサッポロライオンチェーン（一部店舗除く）にて、「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー2016」の販売を開始します。

### ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー2016

「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー2016」の特徴は、鮮やかなルビー色と、新鮮な果実味と、ほのかに感じる甘味です。ワインやボージョレ・ヌーボー初心者から、中級者の方々におすすめです。

この「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー2016」を、ビヤホール「銀座ライオン」やエビスビール専門店「エビスバー」、和食居酒屋「くつろぎ・うま酒 かこいや」など全国のサッポロライオンチェーン124店舗で販売します。

※店舗により、サッポロビール社とトゥモローランド社がコラボレーションした「TOMORROWLAND ラベル」ボトル（750mlまたは375ml）、木樽ワインなど、取り扱い商品が異なる場合があります。



ラブレ・ロワ  
ボージョレ・ヌーボー2016  
(TOMORROWLAND ラベル)  
750ml ボトルイメージ

### 【TOMORROWLAND ラベルコラボレーション10周年】

サッポロビール社×トゥモローランド社（20代後半から40代のターゲット層に人気の高いセレクトショップ）のコラボ企画10周年のデザインは、過去9年分のラベルデザインが、それぞれの文字に使用されています。

### ボージョレ・ヌーボーにあわせた「銀座ライオン」おすすめメニュー

ボージョレ・ヌーボーにあわせて、銀座ライオンがおすすめするメニューは「生ハム2種盛合せ」と「チーズフォンデュ」です。

伝統的な製法にこだわったロースとバラ肉の2種類の生ハムは、素材の味が引き立ち、程よい塩味と軽いタッチが、フレッシュなボージョレ・ヌーボーによく合います。また、クセが強すぎずスタンダードな味わいの、銀座ライオンのチーズフォンデュは、ボージョレ・ヌーボーの新鮮さを楽しめます。

サッポロライオンチェーンでは、洋食店舗のみならず、和食店舗でもボージョレ・ヌーボーをご用意します。洋食・和食などさまざまなお料理に合わせ、お好みのマリアージュを見つけお楽しみください。



生ハム2種盛合せ



チーズフォンデュ



ラブレ・ロワ  
ボージョレ・ヌーボー2016（木樽ワイン）

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：03-6222-5183 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136