

2019年4月18日
19015

サッポロライオン・サッポロビール・ポッカサッポロの3社で共同開発 名古屋の5店舗でしか味わえない一杯 国産レモン果汁使用 **「香り広がるクラフトリモーネ」 4月19日から限定販売** 若手女子社員考案のオリジナルメニューもご用意

「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・三宅祐一郎）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の、共同開発によるこだわりの樽詰発泡酒「香り広がるクラフトリモーネ」を2019年4月19日（金）から、名古屋市内のサッポロライオンチェーン5店舗で限定販売します。

～今年も名古屋でしか味わえない一杯を～

「名古屋ビール園 浩養園」併設のブルワリーで製造した「ヴァイツェン」をベースに、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併せ持った味わいのクラフトリモーネに仕上げました。

発売6年目を迎える今年は、**レモン果汁を国産**に切り替え使用量を増やすことで、さらなる果実感と爽やかな飲み口を追求しました。

名古屋でしか味わえない特別な一杯をお楽しみください。



商品名：香り広がるクラフトリモーネ

販売期間：2019年4月19日（金）～

なくなり次第終了

価格：630円（税込680円）

※CRAFT BEER KOYOEN KITTE 名古屋店は

グラス容量・販売価格が異なります。

※この商品は酒税法上、発泡酒に分類されます。

※小麦麦芽使用

取扱店舗：名古屋市内のサッポロライオンチェーン5店舗

- ・名古屋ビール園 浩養園（こうようえん）
（名古屋市中村区千種 2-24-10 / TEL：052-741-0211）
- ・プライベートダイニング 点（ともる） 名駅太閤口店
（名古屋市中村区椿町 15-2 ミタニビル 8F / TEL：052-459-7881）
- ・銀座ライオン 地下鉄名駅店
（名古屋市中村区名駅 3-14-15 メイチカー一番街内 / TEL：052-551-3256）
- ・銀座ライオン サカエチカ店
（名古屋市中区栄 3-4-6 先 サカエチカ内 / TEL：052-959-3200）
- ・CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤ コウヨウエン）KITTE 名古屋店
（名古屋市中村区名駅 1-1-1 KITTE 名古屋 B1F / TEL：052-589-8223）

～「香り広がるクラフトリモーネ」とご一緒に～

今回のクラフトリモーネを取り扱う同5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を2品ご用意します。このメニューは共同開発3社（(株) サッポロライオン・サッポロビール（株）・ポッカサッポロフード&ビバレッジ（株））の若手女子社員により考案された商品を「名古屋ビール園 浩養園」のシェフが試作を重ねて作り上げたこだわりのメニューです。

販売期間：2019年4月19日（金）～ なくなり次第終了



■レモンな衣で 真鯛のフィッシュ&チップス

750円（税込810円）

レモン果汁を衣に混ぜました。
サクッとした食感と、爽快な後味がアクセントになります。



■4種のフラムクーヘン

（枝豆&トマト、桜海老、しらす、辛味肉そぼろ）

680円（税込734円）

4種類の味が楽しめる薄焼きピザです。
彩りもありテーブルを華やかにしてくれます。



～おかげさまで、サッポロライオンは今年120周年を迎えます。～

1899年（明治32年）8月4日、「恵比壽ビヤホール」が、エビスビールのプロモーション店舗として銀座の新橋際に、オープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

120周年記念イベント情報はこちら<https://www.ginzalion.jp/event/120th/>

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