

2012年1月13日



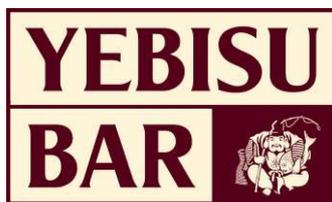
NEWS RELEASE

株式会社 **サッポロライオン**

〒103-8449 東京都中央区日本橋本町2-6-3 小西ビル

12001

エビス専門ビヤバー 「YEBISU BAR」を赤坂みすじ通りにオープン！ ～ 国産食材を中心に、エビスに合わせた料理を提供 ～



伝統と革新で愛されるエビス
粋な花街の風情が漂う赤坂
ふたつの世界観が融合する上質の空間
— 記憶に残る【和モダンビヤバー】—

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）は、2012年2月2日（木）、東京・赤坂に6号店目となる「YEBISU BAR（エビスバー）赤坂店」をオープンします。

「YEBISU BAR」は、エビスビール生誕120年をきっかけに、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、サッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ね誕生した「エビスの魅力と世界観を楽しむ」がコンセプトのブランド店舗です。

現在、東京と大阪に5店舗展開しており、今回は5号店の神楽坂店に続き東京六花街のひとつである「赤坂」に進出します。出店する「みすじ通り」は、三味線の3本の弦が語源であるなど、かつては粋な花柳界の中心であり、現在は当時の趣きを残しながらも、和洋中アジアと各国の料理を味わえる国際色豊かな飲食店が軒を連ね、多くの人々が集う活気ある商店街として人気です。

彩り鮮やかな風情を持つ赤坂の町に、伝統と革新により長く愛され続けているエビスの世界観を融合させ、お客様に「ちょっと贅沢な」時間を過ごしていただける「和モダンビヤバー」を目指します。

なお、エビスバーは年内に数店舗展開する予定です。

記

店 名：YEBISU BAR（エビスバー）赤坂店
住 所：〒107-0052
東京都港区赤坂3-10-17 マーカスビル1F
T E L：03-3560-9280
オープン日：2012年2月2日（木）
営業時間：月～金 11：30～15：00／17：00～23：30
土 11：30～15：00／17：00～22：30
定休日：日・祝日
規 模：41.31坪／70席（内カウンター11席）
平均予算：昼850円／夜2,500円
ホームページアドレス：<http://r.gnavi.co.jp/g029003/> ※2月上旬開設予定



（裏面もご覧下さい）

ALL FOR YEBISU ～エビスと料理のマリアージュ～



「エビス」と一口に言っても、エビスビール、エビス<ザ・ブラック>、琥珀エビス、エビススタウト クリーミートップと種類があり、表情豊かな味わいを持つラインナップが揃います。このエビスの個性をより際立たせて楽しんでいただくために、「エビスと料理のマリアージュ」をコンセプトに、それぞれの特徴に合わせた料理を提供します。国産食材を中心に産地にこだわった料理は、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。

ちょっと贅沢なビヤカクテル ～女性を中心に大人気～



各エビスを使用した「YEBISU BAR」オリジナルのビヤカクテルは、女性をはじめ「ビールが少し苦手」というお客様からも大変ご好評いただいています。中でも、琥珀エビスとコラーゲン、白ブドウを合わせた「琥珀美人」や、エビスビールとローヤルゼリー、はちみつレモンを合わせた「ロイヤルエビス」は、カラフルな見た目と組合せの意外性から人気を集めています。

風情とモダンが混じりあう空間 ～和モダン～

店内はエビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とし、大人のカジュアル感を演出しています。

曲線と直線が入り混じるデザインフォルムの中に、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。店内中央のビールサーバーが立ち並ぶ円形の大型カウンターは、間接照明で光を集めエビスの存在感をアピールした「エビス・サーブ劇場」です。目の前でグラスに注がれるエビスの色合いや輝きを見ながら飲むエビスは、臨場感とともにまた違った味わいを楽しめます。

「エビスをゆっくり味わう場所」「大切な人と行きたい場所」「仲間と語らう場所」「自分へのご褒美の場所」など、ひとりひとりのお客様がそれぞれに特別な感情を抱いてしまう、そんな思い出に残る上質空間を提供します。



▲店内イメージ(銀座コリドー街店)

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。

株式会社 **サッポロライオン** 経営企画室(広報担当) 西村 礼佳

TEL : 03-3249-6018 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp