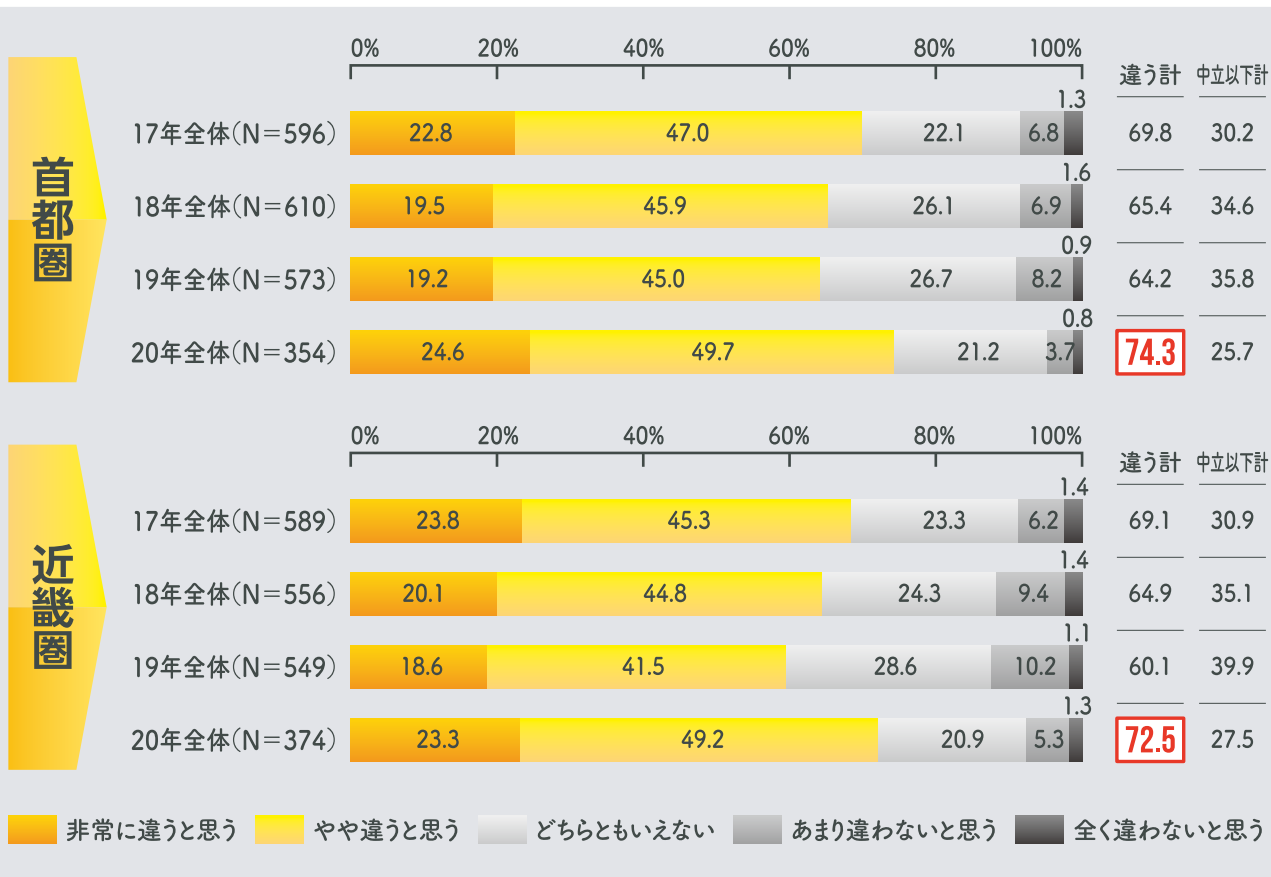


# 外食トレンド通信

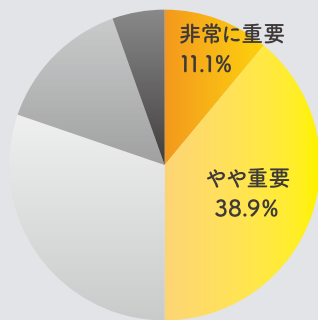
Vol. 28

● お客様の7割はお店により生ビールの美味しさの違いを敏感に感じてます。また、お客様の半数が飲食店選択時に提供品質を重要と感じています。



出典：外食ウェブ調査 対象期間：2020年3月～8月 普段生ビール飲用者ベース

## 飲食店選択時に「生ビール」の提供品質の重要度



■ 非常に重要である   
 ■ やや重要である  
■ どちらともいえない   
 ■ あまり重要ではない  
■ 全く重要ではない

出典：外食ウェブ調査 N=728 対象期間：2020年3月～8月

## おいしさの仕掛けを解き明かしましょう 見るだけでわかる! 「感動品質」

お客様の期待をひろげる  
「おいしい生ビール」



お店の評価が変わる  
「残念な生ビール」





開催期間 **3.27 WED ▶ 6.2 SUN** 開催都市 **全国11か所** ▶ 札幌・仙台・新潟・東京・浜松・名古屋  
大阪・神戸・広島・福岡・鹿児島

東京エリアを皮切りに、全国で開催されるリアル体験イベント  
「THE PERFECT黒ラベル EXPERIENCE 2024」が3月27日開始しました！  
このイベントは「生ビールのうまさに気づく・感じる体験の場」をテーマに  
お客様に「ザ・パーフェクト黒ラベル」を体験いただき  
より熱狂的なファンになっていただくことを目指しています。

「Creamy」「Clear」「Cold」3つのCにこだわったザ・パーフェクト黒ラベルのうまさを  
みなさまに感じていただくため、2019年以來の開催となる大型体験イベントを全国11か所で開催。  
完璧な生ビールを目指し、提供品質にこだわり抜いた一杯をこの機会にお楽しみください。

Experience

1

3つのCにこだわったザ・パーフェクト黒ラベル

Creamy

Clear

Cold

提供品質にこだわり抜いた  
ザ・パーフェクト黒ラベル。  
「Creamy」「Clear」「Cold」、3つのCを追求し  
完璧を目指した一杯を  
各会場でお楽しみいただけます。



Experience

2

生のうまさを持続する「フロスティミスト」

ビールは空気に触れると味が落ちるため  
黒ラベルはそれを防ぐべく  
クリーミーで繊細な泡を重視。

白い泡と黄金色の液体の間に生まれる  
細やかな霧状の泡の層「フロスティミスト」が  
生のうまさを持続します。

今回のイベントでは、このフロスティミストを  
体験できる「フロスティミストライト」で  
提供させていただきます。



Experience

3

黒ラベルのオリジナルアイテムが買える「THE SHOP」

会員情報サイト「CLUB黒ラベル」内にある  
「THE SHOP」で販売中の  
黒ラベルオリジナルアイテム各種を  
会場限定で販売いたします。  
「大人が選ぶ価値を。」をテーマにした  
こだわりのアイテムを  
お手元にとってご覧ください。



Experience

4

全国の会場を巡る THE PERFECT TRAILER

ザ・パーフェクト黒ラベル  
エクスペリエンス2024を象徴する  
THE PERFECT TRAILERで  
みなさまの元へ黒ラベルをお届けします。  
サーブするだけでなく  
「THE SHOP」のアイテムも展示。  
黒ラベルの世界観をお楽しみください。

