

大人のビヤガーデンが大阪に再登場！  
**サッポロ生ビール黒ラベル**  
「THE PERFECT BEER GARDEN 2016 OSAKA」  
～今年も大阪西梅田スクエアに期間限定オープン！～



サッポロビール(株)は、昨年、大阪エリアに初めてオープンし大好評だった、サッポロ生ビール黒ラベル「THE PERFECT BEER GARDEN 2016 OSAKA」(パーフェクトビヤガーデン 2016 OSAKA)を、今年も西梅田スクエアにて2016年6月23日(木)～10月2日(日)＜予定＞まで期間限定オープンします。

「サッポロ生ビール黒ラベル」はさらなる“完璧な生ビール”を目指し、本年春よりブラッシュアップしました。今年の「パーフェクトビヤガーデン 2016 OSAKA」では、2015年から引き続き、スタンダードビール全体のトレンドを上回る大きな伸長を続けている「サッポロ生ビール黒ラベル」の提供品質を、極限まで追求した「パーフェクト黒ラベル」をお楽しみいただけます。

**サッポロ生ビール黒ラベル「THE PERFECT BEER GARDEN 2016 OSAKA」について**

**特長1:「パーフェクト黒ラベル」を味わえるビヤガーデン**

提供品質を極限まで追求し、徹底して「生のうまさ」にこだわった「パーフェクト黒ラベル」を味わえます。また、黒ラベルブランド史上初となる黒ビール「黒ラベル<黒>」も、数量限定でお楽しみいただけます。

**特長2: 黒ラベルと合う多彩なフードメニューの提供とライブ感を味わえる調理演出**

唐揚げやステーキなどの肉料理から、サラダやザワークラウトなどの野菜料理や冷製料理をはじめ、ソース焼きそばやおでん、牛スジのどて煮など、大阪ならではの多彩なフードメニューをご用意しています。また、キッチンエリアに、調理風景をライブで見ることが出来る「LIVE KITCHEN」コーナーを設置。料理を目でも楽しみながら、出来たてを味わっていただく演出で提供します。

**特長3: 大人のスタイルで生ビールを楽しむ事ができる空間**

これまでのTVCM「大人エレベーター」で妻夫木聡さんと、仲代達也さん、奥田民生さん、斉藤和義さん、リリー・フランキーさん、國村隼さん、豊川悦司さん、スガシカオさんそれぞれとの間で交わされた「大人の会話」が、天井パナー、モニターなどで見る事ができるように演出されているなど、黒ラベルの世界を感じられる空間で、生ビールを楽しんでいただけます。



裏面もご覧ください

#### 特長4：予約制の SPECIAL ルームが今年も登場

TVCM に登場している和風カウンターバーをモチーフにした予約制の SPECIAL ルームを設置しました。

TVCM の世界観を体感しながら、専用のグラスを使用する特別な空間で、コースメニューとともに「パーフェクト黒ラベル」をお楽しみいただけます。

#### サッポロ生ビール黒ラベル「THE PERFECT BEER GARDEN 2016 OSAKA」概要

- ・オープン期間：2016年6月23日（木）～10月2日（日）＜予定＞
- ・通常営業時間：  
平日 17：00～23：00（L.O 22：00） / 土日祝 12：00～23：00（L.O 22：00）
- ・休業日：なし（雨天時も営業）
- ・運営：株式会社ニューミュンヘン
- ・協力：サッポロビール株式会社
- ・所在地：大阪府大阪市北区梅田3丁目2番4号 西梅田スクエア内
- ・URL：<http://www.sapporobeer.jp/beer/PERFECT/garden.html>
- ・座席数：最大354席

---

#### 「パーフェクト黒ラベル」とは

サッポロビールが2014年、業務用市場への新たな取り組みとして始めた「パーフェクト樽生運動」。

極限まで追求した品質にて提供する黒ラベルを「パーフェクト黒ラベル」と命名しました。その導入店舗は続々と増えており、今年も展開を拡大していきます。

「パーフェクト黒ラベル」は、提供品質基準として「CREAMY」「CLEAR」「COLD」の“3つのC”にこだわっています。より一層「生のうまさ」を感じていただける、まさにパーフェクトな黒ラベルに仕上がっています。

#### “3つのC”について

- ・CREAMY：パーフェクト・クリーミー

泡にこだわる「サッポロ生ビール黒ラベル」が、さらにミクロン単位のきめ細やかさを実現したクリーミーな泡を7：3の黄金比率で提供します。

- ・CLEAR：パーフェクト・クリア

ジョッキやタンブラーの洗浄を徹底的に行い、飲むたびにレーシングができる爽やかな味わいのクリアな黒ラベルを実現します。

- ・COLD：パーフェクト・コールド

味や香りといった、黒ラベル本来の飲み飽きないうまさを楽しんでいただくためにグラス、樽、注出というすべての温度管理を徹底します。



---

以上