

サッポロ生ビール黒ラベル 「THE PERFECT BEER GARDEN 2017 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、サッポロ生ビール黒ラベル「THE PERFECT BEER GARDEN 2017 OSAKA」(パーフェクトビヤガーデン 2017 OSAKA)を、今年も西梅田スクエアにて2017年6月20日(火)～9月24日(日)<予定>まで期間限定オープンします。

3年目となる今年「THE PERFECT BEER GARDEN 2017 OSAKA」は、好調が続く大阪エリアの重要なブランド体験の拠点として「完璧な生ビールを。」というコミュニケーションメッセージのもと、環境、空間、サービスの全てを徹底的にこだわった、「ビールを魅せる場」として更なる進化を遂げます。ここでは、2015年から継続して、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 2017 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、昨年もお好評いただいた黒ラベルブランドの黒ビール「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

唐揚げやステーキなどの肉料理をはじめ、サラダやザワークラウトなどの野菜料理や冷製料理から、ソース焼きそばやおでんなど、大阪ならではの多彩なフードメニューをご用意。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:「パーフェクト黒ラベル」のこだわりを象徴する店舗設計

生ビール提供をより象徴的に魅せるアイランドカウンターを新設し、生のうまさこだわった「パーフェクト黒ラベル」が美しく提供される空間を演出します。「パーフェクト黒ラベル」の提供品質のこだわりを象徴的に表現した店舗設計で、黒ラベルらしい生ビールスタイルをお楽しみいただけます。



Osaka

裏面もご覧ください

特長4:「大人の 生」の世界観を表現した、完全予約制の2階席「プライベート BAR」が初登場

大阪での開催3年目で、初となる2階席「プライベート BAR」を大型テント内に設置。TVCMに登場する「大人エレベーター」の世界観を再現したエレベーター扉の向こうに広がる特別な BAR 空間は完全予約制で、「大人の 生」の世界観、黒ラベルの歴史をゆっくりと堪能いただけます。

サッポロ生ビール黒ラベル「THE PERFECT BEER GARDEN 2017 OSAKA」概要

- ・オープン期間：2017年6月20日(火)～9月24日(日) <予定>
- ・通常営業時間：平日 17:00～22:30 (L.O 22:00) / 土日祝 12:00～22:30 (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/garden/index.html>
- ・座席数：最大353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”にこだわっており、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の黄金比率でお届けします。
- ・CLEAR：パーフェクト・クリア
ジョッキやタンブラーを徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができるクリアな生ビールを実現します。
- ・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追求し、グラスから樽、注出まで徹底した温度管理を行います。



以上