

一足早く新商品“エビス 華みやび”が味わえる！

『YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE』が3日間限定オープン！

～春らしい色鮮やかな花に囲まれた空間で、華やかな体験を～



YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE イメージ

サッポロビール(株)は、3月3日(金)～5日(日)の3日間限定で、東京ミッドタウン アトリウムにて、「エビス 華みやび」を一足早く味わえる『YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE (エビス ハナミヤビ フラワー ラウンジ)』をオープンします。

「エビス 華みやび」は、100年以上のエビスの歴史で初めて上面酵母を使用したホワイトビールで、2017年3月7日(火)より全国で発売予定です。華やかで、味の厚みを感じさせるふくよかな香りが特長で、“自分へのご褒美”として“ゆったりとくつろぎながら”楽しんでいただきたい商品です。

『YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE』は、そんな「エビス 華みやび」のコンセプトでもある“華やか”をテーマに、最も「エビス 華みやび」を堪能していただける空間です。会場は、フラワーアート・ユニット“plantica(プランティカ)”が生花を使用したフラワーアートを会場全体に散りばめ、目にも鮮やかな空間を創り上げました。

提供されるお料理は、季節ごとに厳選した6種の芋から、お好みの品種とカットを選んで、多彩なディップやトッピングを組み合わせて楽しむ、新感覚でリッチなフレンチフライ専門店「AND THE FRIET(アンド ザ フリット)」やニューヨーク・マンハッタン発の行列が絶えない人気ロブスター・ロール専門店「LUKE'S(ルーカス)」などの人気のライトミールをご用意しました。

発売前の「エビス 華みやび」を味わえる3日間、話題のライトミールとともに春らしい色鮮やかな花に囲まれた空間で華やかな体験をお楽しみください。

【『YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE』開催概要】

- 【店舗名】 YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE(ヱビス ハナミヤビ フラワー ラウンジ)
【場所】 東京ミッドタウン アトリウム(住所:東京都港区赤坂9-7-1)
【期間】 2017年3月3日(金)~5日(日)の3日間
【時間】
・3月3日(金) 17:00~21:00
・3月4日(土) 11:00~21:00
・3月5日(日) 11:00~19:00
開店および閉店時間は毎日異なりますのでご注意ください。

YEBISU 華みやび FLOWER LOUNGE メニュー

ヱビス 華みやび 価格: 300円(税込)



AND THE FRIET(アンド ザ フリット)

・ビンチエ 価格: 500円(税込)



・クリスピーアーモンド 価格: 500円(税込)

ディップソース



ケチャップ

バジル

マヨネーズ

明太子マヨ

黒トリュフ

- ・マチルダ 價格：500 円（税込）



写真はイメージです

LUKE'S (ルークス)

- ・ロブスター・ロール (ハーフサイズ) 價格：500 円（税込）



- ・シュリンプ(エビ)ロール (ハーフサイズ) 價格：500 円（税込）



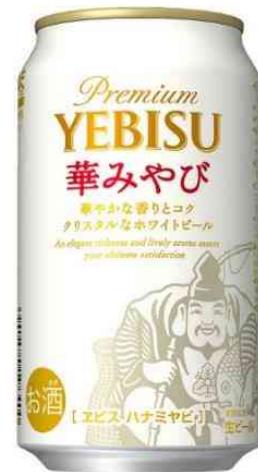
- ・クラブ(蟹)ロール (ハーフサイズ) 價格：500 円（税込）



写真はイメージです。（イベントではハーフサイズが提供されます）

「ヱビス 華みやび」概要

| | |
|--------|---|
| 商品名 | ヱビス 華みやび |
| パッケージ | 350ml 缶、500ml 缶 |
| 品目 | ビール |
| 発売日・地域 | 2017年3月7日(火)・全国 |
| 原材料 | 麦芽(大麦麦芽、小麦麦芽)・ホップ |
| アルコール分 | 5.5% |
| 中味特長 | <ul style="list-style-type: none"> 100年以上のヱビスの歴史で初めての上面酵母を使用。 1,000株以上の酵母バンクの中から、試験を繰り返し、約2年半の年月をかけて選抜した「ヱビス上面酵母」を使用。 華やかで、味の厚みを感じさせるふくよかな香りが特長。 小麦麦芽を一部使用。 |
| 価格 | オープン価格 |
| 販売計画 | 85万ケース(大びん633ml×20本換算) |



協力会社プロフィール

plantica(プランティカ)

花に関するアート、ファッショニ、ライフスタイル、カルチャー…それぞれの領域を繋げながら、スペースデザイン、インスタレーションアート、テキスタイルデザイン、プロダクトデザイン、アートディレクションまで手がけているフラワーアート・ユニット。日本が誇る花文化の現在形を世界へ発信するため、国内外問わず、精力的に活動しています。



AND THE FRIET(アンド ザ フリット)

季節ごとに厳選した6種の芋から、お好みの品種とカットを選んで、多彩なディップやトッピングを組み合わせて楽しむ、新感覚でリッチなフレンチフライ専門店です。本場ベルギーから輸入した《ピンチエ種》をはじめ、季節ごとに全国から厳選したお芋を使用しております。品種ごとに保存方法、加工方法、カットを変えることで最高のフリットをご提供しています。



LUKE'S(ルーカス)

NY発ロブスター専門店。“高級食材のロブスターをカジュアルなスタイルで食べてもらいたい”という創業者の想いのもと誕生。日本1号店の表参道店はオープンして2年経った今でも行列が続く話題店。



以上