



乾杯を  
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## 「サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR」が 初の通年型アンテナショップとしてオープンします。

～お客様の“最もビールがおいしい瞬間”に「完璧な生」を提供します～

サッポロビール（株）は、「完璧な生」の提供品質に徹底的にこだわった「サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR（ザ バー）」を銀座で7月5日にオープンします。

このショップは「最もビールがおいしい瞬間はその日の1杯目。」というコンセプトのもと、ご来店いただいたお客様がその日の1杯目を「完璧な生」でスタートしていただくことへ徹底的にこだわった通年型のビヤバーで、注ぎ方が異なる3つの黒ラベルを体験することができます。

当社は黒ラベルブランドをビール強化の柱に位置づけており、「完璧な生」を体現した良質な世界観と飲用体験を重要な顧客接点の機会と捉えております。これまでも「完璧な生ビール体験」をテーマに、一人でも多くのお客様に完璧な黒ラベルを体験していただける期間限定イベントを全国各地で展開してきました。このたび、120年前に当社がビヤホール文化をスタートさせた銀座でサッポロ生ビール黒ラベルを提供する初の通年型アンテナショップをオープンし、さらなる顧客接点の創出に取り組んでまいります。

1. 店名 サッポロ生ビール黒ラベル THE BAR
2. オープン 2019年7月5日 17:00～
3. 営業時間 月～土 11:30～22:00 (L021:30)  
日・祝 11:30～21:00 (L020:30)
4. 休業日 年末年始・2月第3火曜日
5. 所在地 東京都中央区銀座5丁目8-1 GINZA PLACE 地下1階  
(※隣接する東京メトロ銀座駅からGINZA PLACEを通り、商業施設の銀座コアへ繋がる共用部分となります)
6. 座席数 スタンディングカウンター 25名  
スタンディングテーブル 5名
7. メニュー サッポロ生ビール黒ラベル 500円/杯(税込)  
フード 300円～600円(税込)
8. 運営 (株)サッポロライオン・サッポロビール(株)共同運営
9. 特徴 ①注ぎ方が異なる3つの「黒ラベル」を楽しめるビヤバー
  - ・パーフェクト黒ラベル  
既定の3C(注1)を実現し、パーフェクト黒ラベルカランで注がれる「完璧な生」を目指す黒ラベル。
  - ・ファースト  
日本のビールの原点ともいふべき、のどを駆け抜ける爽快感を味わうために、スウィングカランを復活させ、一度注ぎを実現した黒ラベル。
  - ・ハイブリッド  
柔らかいのどごしを味わうために、パーフェクト黒ラベルカランから液体を注

ぎ、スウィングカランから泡付けを行った黒ラベル。

②870名限定の「マイグラス（420ml）」

- ・1年間マイグラスを2個店舗内に保管できるシステムを採用。

オープン月の7月は100名様限定。オープン後は毎月1日から70名様限定で店舗にて先着販売予定。（年間保管料：500円※グラスはお持ち帰りできません。）

③フード

- ・大人のBARフードを意識した5～6種類のメニューをご提供。

※初回のメインメニューは銀座名店「梅林」が監修したサンドウィッチをご用意。



(注1) 3Cについて

- ・CREAMY：パーフェクト・クリーミー  
ミクロン単位のきめ細やかさにこだわった、口当たりのいいクリーミーな泡を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