



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 銀座ライオンビヤホール 達人の生」限定発売 ～日本最古のビヤホール「銀座ライオン」が監修する達人のビール～



サッポロビール（株）は「サッポロ 銀座ライオンビヤホール 達人の生」を12月17日から全国で数量限定発売します。

この商品は、当社のグループ企業である（株）サッポロライオンの代表的店舗、現存する日本最古のビヤホール「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」のビール注ぎの達人「井上克己（いのうえかつみ）」が注ぐ伝統の「一度注ぎ」生ビールの美味しさを追求し、苦みを抑えた味わいと、すっきりとしたのどごしを実現しました。

（株）サッポロライオンは今年が創業120周年に当たります。当社は乾杯が多いこの季節に、銀座ライオンの達人のビールの味をご家庭でもお試しいただくとともに、全国の「銀座ライオン」の一部店舗でも樽生による限定販売をすることで、より多くの方々にビヤホールの本格感を味わっていただきたいと願っています。

記

1. 商品名 サッポロ 銀座ライオンビヤホール 達人の生
2. パッケージ 350ml 缶、500ml 缶
3. 品目 ビール
4. アルコール分 5.5%
5. 原材料名 麦芽（外国製造又は国内製造（5%未満））、ホップ
6. 発売日・地域 2019年12月17日・全国
※2019年12月9日から全国の「銀座ライオン」の一部店舗にて樽生での限定販売。
7. 価格 オープン
8. デザイン
 - ・「銀座ライオン」のロゴ、商品名を堂々と配置することでビヤホールの本格感を演出。
 - ・「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」ビール注ぎの達人「井上克己」のメッセージにより、中味特長である「苦みを抑えた味わいと、すっきりとしたのどごし」を訴求。
9. 中味特長
 - ・苦みを抑えた味わいと、すっきりとしたのどごしの麦芽100%ビール。
 - ・カラメル麦芽を一部使用し、やや濃い色合い。
10. 販売計画 10万ケース（大びん633ml×20本換算）

以上