

2013年4月15日



NEWS RELEASE

株式会社 **サッポロライオン**

〒104-8536 東京都中央区八丁堀 4-3-3 Daiwa京橋ビル

13012

話題の「ドライエイジングビーフ」を提供する新業態 銀座ライオンビル2階にオープン！ ～関東初上陸！国内唯一の単一酵母による熟成肉～

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、東京・銀座の中央通りに面する「銀座ライオンビル」2階レストランを、新業態「ビヤ&ワイン グリル銀座ライオン」として、2013年4月26日（金）にオープンします。

当店の特徴は、昨今各メディアにも取り上げられ今年大ブレイクの兆しを見せる「ドライエイジングビーフ（乾燥熟成肉）」の提供です。

ドライエイジングビーフとは、牛肉の赤身を、「温度」「湿度」「風」の3つを絶妙なバランスに保った庫内で、約1ヶ月かけてゆっくりと乾燥熟成させたものです。長期間熟成させることで、芳醇な香りと、旨みが凝縮され濃厚な味わいになります。



中でも当社が使用するドライエイジングビーフは、北海道・札幌の大金畜産株式会社が、研究機関と共に作り上げた、単一酵母により熟成を行う国内唯一のドライエイジングビーフであり、関東では当社が初めて販売することとなります。庫内で自然発生する微生物により肉を熟成させるのが一般的ですが、大金畜産では、単一酵母を使用することで菌をコントロールしやすくし、熟成の安全性を確保することに成功しました。

銀座を訪れたお客様にはぜひ、こだわりのドライエイジングビーフのグリルと、当店のソムリエがセレクトしたワインの数々をお楽しみいただきたいと思います。

記

新 店 名：ビヤ&ワイン グリル銀座ライオン 銀座七丁目店
リニューアルオープン日：2013年4月26日（金）17：00～
住 所：〒104-0061 東京都中央区銀座7-9-20 銀座ライオンビル2F
T E L：03-3571-2590（1Fビヤホールライオンと共通）
営 業 時 間：月～土11：30～22：30／日・祝11：30～22：00
（ランチ 月～金11：30～15：00／土11：30～14：30／日・祝11：30～14：00）
定 休 日：なし
規 模：167.0坪／220席
平 均 予 算：昼1,200円／夜3,800円
ホームページアドレス：<http://r.gnavi.co.jp/g131801/>

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（西村 礼佳）TEL：03-6222-5183 / E-mail：kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136