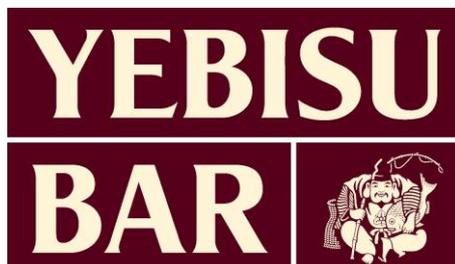




“2014 仙台七夕” に期間限定「YEBISU BAR」登場！

だてうま
～5種類のエビスビールと伊達美味を楽しむ～



YEBISU BEER

エビスビール

YEBISU
PREMIUM BLACK

エビス プレミアム ブラック

YEBISU PREMIUM
MIX

エビス プレミアム ミックス



KOHAKU YEBISU

琥珀エビス

YEBISU STOUT
CREAMY TOP

エビス スタウト クリーミートップ

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、宮城県仙台市で開催される伊達政宗公の時代から続く日本一の七夕「2014 仙台七夕まつり」において、2014年8月5日（火）～8日（金）の期間限定で、「YEBISU BAR（エビスバー）」をオープンします。

■YEBISU BAR とは

YEBISU BAR とは、「**ALL FOR YEBISU ～エビスの魅力と世界観を楽しむ～**」がコンセプトのお店です。メニューや内装、BGM など店舗を構成する全ての要素を、エビスの魅力を存分に味わっていただくことを目的に作り上げたビヤバーで、東京都内に11店舗、関西エリアに3店舗と計14店舗展開しています。

■メニューの特徴

樽生エビスの全ラインアップを取り揃え、表情豊かな各エビスの個性をより楽しんでいただくため「**エビスと料理のマリアージュ**」をメニューコンセプトに据え、それぞれの特徴に合わせた料理を提供しています。

今回の YEBISU BAR は、おまつり広場内「伊達美味エリア」への出店に合わせ、「牛たんの炙り焼き（1,000円）」「笹かまの炙り焼き（2枚 300円）」「金華サバの炙りスモーク（500円）」「牡蠣クリームコロッケ（250円）」の計4種類の「伊達美味」料理をご用意しています。

■内装の特徴

エビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とした YEBISU BAR の店内の特徴は、正面のビールサーバーが立ち並ぶ円形の大型カウンターです。カウンターの中央にぬびす様の姿を配置し、天井には「ぬびす様の福がお客様へ広がりますように」と願いを込めた波紋をイメージした装飾を施しています。

「エビスをゆっくり味わう場所」「大切な人と行きたい場所」「仲間と語らう場所」「自分へのご褒美の場所」など、ひとりひとりのお客様がそれぞれに特別な感情を抱いてしまう、そんな思い出に残る空間を提供いたします。



■店舗データ

店 名：YEBISU BAR（エビスバー） 仙台七夕まつり
場 所：宮城県仙台市 勾当台公園市民広場「仙台七夕おまつり広場 伊達美味エリア」
開催期間：2014年8月5日（火）～8日（金）
営業時間：11：00～21：00 ※5日（火）のみ16：00～
規 模：全席スタンディング 約120名収容

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