

2013年1月10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

13001

エビス パー 京都ヨドバシに「YEBISU BAR」を開店！！ ～京都初出店を記念し YEBISU BAR 全店で京都フェア実施～



伝統と革新で愛されるエビス
日本の歴史と文化が息づく京都
ふたつの世界観が融合する上質の空間
— 記憶に残る【和モダンビヤバー】—

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、2013年1月31日（木）、京都駅前の京都ヨドバシ1階に、「YEBISU BAR（エビスバー）京都ヨドバシ店」をオープンします。

「YEBISU BAR」とは、エビスビール生誕120年をきっかけに、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、サッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ね誕生した「エビスの魅力と世界観を楽しむ」がコンセプトのブランド店舗です。現在は、東京8店舗、大阪1店舗と、計9店舗を展開しており、たくさんのお客様からご愛顧いただいています。

この度10号店となる「京都ヨドバシ店」を開店する運びとなりました。平安から江戸まで1000年以上の日本の歴史と文化が今なお残る京都の街に、伝統と革新により長く愛され続けているエビスビールの世界観を融合させ、お客様に「ちょっと贅沢な」時間を過ごしていただける「和モダンビヤバー」を目指します。

また、今回の京都初出店を記念して、YEBISU BAR 全店では1月15日（火）よりエビスビールとマリアージュさせた京都を感じる料理を提供する「京都フェア」を実施します。

なお、本年3月中旬～4月上旬の花見の季節に、東京都内・神戸市内に2店舗の開店を予定しております。それぞれの街で花とビールを愛でるお客様のあびす顔の笑顔を楽しみにしています。

記

店 名：YEBISU BAR（エビスバー）京都ヨドバシ店
住 所：〒600-8216

京都府京都市下京区烏丸通七条下ル
東塩小路町590-2 京都ヨドバシ1階

T E L：075-353-2201

オープン日：2013年1月31日（木）

営業時間：11：00～23：00（ランチ11：00～15：00）

定休日：なし

規 模：30.62坪／46席（内カウンター7席）

平均予算：昼850円／夜2,500円

ホームページアドレス：<http://r.gnavi.co.jp/k056103>

※1月21日（月）開設予定



裏面もご覧下さい。

風情とモダンが混じり合う空間～和モダン～

京都ヨドバシ1階の路面に面し、一面ガラス張りの開放的なお店です。

店内はエビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とし、白木風のカウンターや日本の伝統工芸「アジロ網」を表現したモザイクタイルなど「和」を感じるものを取り入れた「和モダン」を表現しています。

ドラフトタワーが立ち並ぶ円形の大型カウンターでは、目の前でグラスに注がれるエビスの色合いや輝きを見ながら臨場感とともにエビスを楽しめます。中央の柱に据えられたゑびす様よりもたらされる福が、お客様へと広がる波紋をイメージした天井のデザイン、それを囲むように配置された席で「宴」を楽しんでいただけます。「宴」により結ばれる人の「縁」とエビスの技術と伝統の「演」が広がる空間は、心穏やかに落ち着ける雰囲気となっています。

平安から江戸まで1000年以上の日本の歴史と文化が今なお残る京都の街に、伝統と革新により長く愛され続けているエビスビールの世界観を融合させ、お客様に「ちょっと贅沢な」時間を過ごしていただける「和モダンビヤバー」を目指します。



全店で京都フェア実施～エビスと料理のマリアージュ～

「エビス」と一口に言っても、エビスビール、エビス<ザ・ブラック>、琥珀エビス、エビススタウト クリーミートップと種類があり、表情豊かな味わいを持つラインナップが揃います。YEBISU BARでは、このエビスの個性をより際立たせて楽しんでいただくために、「エビスと料理のマリアージュ」をコンセプトに、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「京都ヨドバシ店」オープン、及び京都初出店を記念して、YEBISU BAR全店では京都をPRするため、1月15日(火)よりエビスビールとマリアージュさせた京都を感じる料理を提供する「京都フェア」を実施します。一足先に京都の味わいをお楽しみください。

【京都フェア】

実施期間：2013年1月15日(火)～2月28日(木)

実施店舗：YEBISU BAR 全店(京都ヨドバシ店を除く、他9店舗)

販売メニュー：



海老芋の唐揚げ～二色塩添え～580円
京野菜のサトイモをシンプルに。抹茶塩と梅塩でお召し上がりください。
(マリアージュ:エビススタウト クリーミートップ)



聖護院大根の明太子包み 650円
京野菜聖護院大根で明太子を京都名産風にアレンジ。特製昆布ソースでさっぱりと。
(マリアージュ:エビスビール)



九条葱のはんなりピザ 880円
九条葱をたっぷり使った味噌風味のピザ。おつまみにぴったり。
(マリアージュ:ハーフ&ハーフ)



生麩田楽
エビス<ザ・ブラック>味噌
680円
もっちりとした三色の生麩(プレーン・栗・よもぎ)をエビス<ザ・ブラック>を加えた味噌で田楽に。
(マリアージュ:エビス<ザ・ブラック>)



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 / 080-2008-9263 E-mail: kouhou@sapporo-lion.co.jp |
| 一般の方 | お客様相談センター TEL: 0120-848-136 |