



# 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

13009

## 伝統のローストビーフを首都圏「銀座ライオン」で販売！ ～「銀座ライオン」ブランド強化～

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、日本のビヤホールの代名詞とも言える「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」で、約 20 年間変わらず引き継がれてきたレシピによる「ローストビーフ」を、2013年4月1日（月）より、首都圏の「銀座ライオン」（約 30 店舗、一部店舗除く）にて販売を開始します。

本年当社は、基幹業態「銀座ライオン」のブラッシュアップとそのブランド力の強化を、最大のテーマとして位置づけています。その一環として、「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」の看板商品である「ローストビーフ」をまずは首都圏の「銀座ライオン」（約 30 店舗、一部店舗を除く）に導入し、「銀座ライオン」ブランド全体の看板商品に育ててまいります。

### 20年変わらない、伝統の味「ローストビーフ」

「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」でこのローストビーフを初めて販売したのは、今から約 20 年前の 1994 年です。当初はクリスマスの 22・23・24 日と 3 日間限定で販売されました。

このローストビーフはお客様から大変な好評を得て、翌年からは 1 ヶ月間、2 ヶ月間、冬季中と、徐々に販売期間を伸ばし、お客様からの強い要望と店舗の「美味しいローストビーフをもっと多くのお客様に召し上がっていただきたい」という思いから、4 年後の 1998 年から通年販売となりました。

販売当時から変わらない大根おろしと山葵を添えた「カツオだしベースの和風ソース」は、あっさりとして、肉の風味をしっかりとし、また生ビールの味とも非常に相性が良いと評判で、当時から現在に至るまで「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」の一番人気の商品です。

焼き上がり時間が決まっていることから、来店と同時に焼き上がり時間を待たずに予約されるお客様も多数いらっしゃり、毎日売り切れ必至です。

今後は、多くの「銀座ライオン」で販売することにより、より多くのお客様に「伝統の味 ローストビーフ」の変わらない美味しさをご提供いたします。



### 【その他、銀座ライオンの伝統の味】

#### ■「一度注ぎ」の生ビール

銀座ライオンでは、伝統的な生ビールの注ぎ方「一度注ぎ」に最もこだわっています。グラスに生ビールを一気に注ぎ切り、美しく仕上げるには高度な技術が必要です。

「一度注ぎ」による生ビールは、余分な炭酸ガスがなく、生ビール自体から自然に湧き上がるやわらかな泡と、苦味の少なく飲み口が軽くスムーズな味わいが特徴です。

#### ■チキンの唐揚げ

現在、全国の銀座ライオンで販売している「チキンの唐揚げ」は、約 20 年前に「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」で販売していたレシピを完全復活させたものです。

隠し味にパルメザンチーズを配合した、生ビールとの相性が抜群の少し塩気の強い伝統の味わいが特徴です。



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