

「銀座ライオン」など首都圏26店舗限定で5月26日より先行販売！ 新クラフトビール「クラフトラベル」樽生 ～販売店ご来店で「クラフトラベル」缶を先行購入できる特典あり～

「Joy of Living－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）は、サッポロビール株式会社の100%子会社であるジャパンプレミアムブリュー株式会社の第1弾商品「Craft Label 柑橘香るペールエール」の樽生ビールを、東京・神奈川のビヤホール業態「銀座ライオン」など26店舗にて、5月26日（火）より販売します。

「Craft Label 柑橘香るペールエール」は、2種類のフレーバーホップ（ポラリス・シトラ）（※1）による鮮やかな柑橘の香りと、深みのあるコクが特長で、個性のかつ親しみやすい味わいのペールエールです。

※1 ポラリス、シトラ一部使用

ポラリス：ドイツ・ハラタウ地方産。ペパーミントやベルガモットのようなハーブの香りがあり、香味にアクセントを与える。

シトラ：アメリカ ワシントン州ヤキマ渓谷産。グレープフルーツやライムを思わせる柑橘系の香りに加え、パッションフルーツの香りがあり、香味を深くする。

本製品（缶）は、6月9日（火）から「サッポロビールネットショップ」のみで一般販売が開始されます。これに先立ち、東京・神奈川の「銀座ライオン」など26店舗で、5月26日（火）より本製品（樽生）を、オリジナルグラスにて販売します。

6月8日（月）までに樽生ビールをご注文いただいたお客様限定の特典もご用意しています。



樽生「Craft Label 柑橘香るペールエール」提供イメージ

なお、「GASTRO-PUB COOPERS 丸の内二丁目店」は、5月26日（火）～8月31日（月）の期間中、「Craft Label」ブランドの世界観を体感いただく情報発信店「Atelier Craft Label in COOPERS」として営業し、「Craft Label 柑橘香るペールエール」に合わせて考案したオリジナルメニューを販売します。

■樽生「Craft Label 柑橘香るペールエール」

販売店舗：東京・神奈川「銀座ライオン」など26店舗

ビヤホールライオン 銀座七丁目店、銀座ライオン 秋葉原ラジオ会館店、
BIER KELLER TOKYO 新橋店、THE DUBLINERS' CAFÉ&PUB 渋谷店、他
（詳細店舗は Craft Label ブランドサイト参照：<http://www.craftlabel.jp/>）

発売日：2015年5月26日（火）

販売価格：650円（税込／容量：オリジナルグラス 360ml）

■クラフトラベル販売店ご来店特典

特典付与対象期間：2015年5月26日（火）～6月8日（月）



★特典1：「Craft Label 柑橘香るパールエール」(缶)がいち早く買える！！

先行販売店にて期間中「Craft Label 柑橘香るパールエール」をご注文いただいたお客様には、缶商品を先行限定販売するサッポロビールネットショップ内専用ページへアクセスできるオリジナルコースターを進呈します。
(通常販売は6月9日より)

★特典2：先行限定販売シークレットページをSNS（※2）でシェアすると次の1杯が半額で飲める！！

先行販売店にて期間中「Craft Label 柑橘香るパールエール」をご注文いただいたお客様に進呈するコースター記載のQRコードからアクセスできるシークレットページをSNSでシェアし、店舗スタッフに見せると、次にご注文の「Craft Label 柑橘香るパールエール」を半額でご提供します（※3）。

※2 対象となるSNSはFacebook、twitter、Google+、mixi。

※3 おひとり様1回限り。

■情報発信店「Atelier Craft Label in COOPERS」

東京駅丸の内南口の「GASTRO-PUB COOPERS 丸の内二丁目店」は、5月26日（火）～8月31日（月）の期間中、「Craft Label」ブランドの世界観を体感いただく情報発信店「Atelier Craft Label in COOPERS」として営業します。一部内装を変え、また「Craft Label 柑橘香るパールエール」に合わせて考案したオリジナルメニューを販売します。

【店舗データ】

店名：Atelier Craft Label in COOPERS
住所：東京都千代田区丸の内2-5-2 三菱ビルB1F
電話：03-5288-7896
営業時間：平日 11:30～23:00 (L.O.22:00)
土日祝 11:30～22:00 (L.O.21:00)



【Craft Label オリジナルメニュー】

豊かな香りを引き立てるスパイスを効かせたオリジナルメニューを5品ご用意しました。

「Craft Label 柑橘香るパールエール」と合せてお楽しみください。

<ピックアップ>

★チキンのアーモンドロースト バルサミコソース 1,200円（税込）

知床鶏をレモンペッパーソースに漬け込み、表面をパリッと、中はプリッと焼き上げ、アーモンドローストをのせてさらに香ばしく仕上げました。バルサミコソースでさっぱりと。

★ヤリイカと米ナスのハラペーニョソテー 800円（税込）

ヤリイカと米ナス、ズッキーニ、パプリカをにんにくとハラペーニョでソテーし、最後にブイヨンを加えて旨味を引き出しました。たっぷり野菜と爽快な辛さが楽しめる一品です。



チキンのアーモンドロースト バルサミコソース

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 |