

2016年11月30日

16048

**今年は「エビス マイスター」を加え6種類のエビスを販売！
「2016 SENDAI 光のページェント」に合わせて
「YEBISU BAR」を期間限定オープン！
東北支援を目的に勾当台公園にて12月8日（木）～25日（日）開催**

「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、宮城県仙台市で開催される「2016 SENDAI 光のページェント」に合わせ、本年も会場に隣接する勾当台公園内にて、エビスビールの専門店「YEBISU BAR（エビスバー）」を、東北支援を目的に、2016年12月8日（木）～25日（日）の18日間、期間限定でオープンします。



昨年の大型テントの外観



昨年のテント内カウンター

「光のページェント」会場で開催する「YEBISU BAR」は、東北、特に地元である宮城の復興を応援することを目的に、2013年から毎年出店しており、今年で4年目となります。

例年、メニューの一部には、宮城の郷土料理や名物料理、東北食材を使用した料理などをご用意し、東北の魅力を発信するとともに、多くのお客様にご来場いただき「光のページェント」盛況の一助となっています。

本年は、昨年好評だったメニューに加え、新たに涌谷産ミヤギシロメ大豆を使用した大きな「三角あぶら揚げ」や「蔵王クリームチーズと仙台麩」、またドリンクでは本年5月に発売されたエビスブランドの新商品「エビス マイスター」をご用意します。

なお、グループ会社であるサッポロホールディングス株式会社は、本年も東北全体の復興を願い、9月に東京で開催した「恵比寿麦酒祭り」での生ビールの売上金相当額の一部を、「光のページェント」で使用するLED電球の購入資金の一部として、12月2日（金）に寄付金を贈呈させていただきます。

■イベント概要

イベント名：YEBISU BAR（エビスバー） 光のページェント店

開催場所：宮城県仙台市青葉区 勾当台公園市民広場（大型テントブース）

開催期間：2016年12月8日（木）～25日（日）

営業時間：16：00～22：00（L.O.21：30）

※12月8日（木）は前夜祭として営業しますが、ケヤキ並木の点灯は12月9日（金）からとなります。

※「2016 SENDAI 光のページェント」は、12月9日（金）～31日（木）17：30～23：00（月～木曜 22：00 消灯、31日 24：00 消灯）、定禅寺通（東二番丁通～市民会館前）にて開催されます。

※YEBISU BAR 営業時間は、天候等により変更となる場合があります。

★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～」がコンセプトのビヤバーです。メニューや内装、BGM など店舗を構成する全ての要素は、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ています。現在、東京 10 店舗、神奈川 1 店舗、北海道 1 店舗、愛知 1 店舗、関西エリア 4 店舗と計 17 店舗展開しています。

YEBISU BAR 光のページェント店は、大型テントブースで営業するスタンディング形式です。「エビスをゆっくり味わう」「大切な人と過ごす」「仲間と語らう」「自分へのご褒美の場所」など、訪れるお客様一人ひとりが寛げる空間を提供します。

■ピックアップメニュー

【宮城の名物 伊達美味】

「光のページェント」に出店する YEBISU BAR は、東北復興を応援することを目的として、メニューの一部には、宮城の郷土料理や名物料理、東北食材を使用した料理などをご用意します。

昨年大好評だった「鶏団子入り せり鍋」は、せりの根っ子まで食べる宮城流でご提供する香り豊かな暖まる一杯です。また、宮城県産のカキを使用した「蒸しカキ」や仙台名物の「牛たん焼き」、注文を受けてから揚げる熱々の「揚げ笹かま 3 種盛り」、気仙沼産マグロを使用した「フィッシュ&チップス」なども大変好評でした。

本年はこれらに加え、涌谷産ミヤギシロメ大豆を使用した大きな「三角あぶら揚げ」や「蔵王クリームチーズと仙台麩」などの新メニューもご用意します。



鶏団子入り せり鍋 (500 円)



宮城県産 蒸しカキ (1 個 300 円)



牛たん焼き (800 円)



揚げ笹かま 3 種盛り (3 本 500 円)



三角あぶら揚げ (400 円)



蔵王クリームチーズと仙台麩 (800 円)

【今年は「エビス マイスター」を加えてエビス 6 種類】

YEBISU BAR 光のページェント店では、定番のエビスシリーズ「エビスビール (500 円)」「エビス プレミアムブラック (500 円)」「エビス プレミアムミックス (600 円)」「琥珀エビス (600 円)」「エビス スタウト クリーミートップ (600 円)」の 5 種類の他、本年 5 月に発売されたエビスブランドの新商品「エビス マイスター (700 円)」を販売します。

エビス マイスターの特長は、「ふくよかな薫りと研ぎ澄まされたコク」です。エビスを知り尽くした総勢 50 名を超える技術者 (匠) が結集し、厳しい品評を重ね誕生したエビスの最高峰です。

※本リリース掲載の商品写真は全てイメージです。
ご提供時の量や盛り付けは異なる場合があります。
※本リリース掲載の価格は全て税込価格です。

エビス マイスター
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 (広報担当) TEL : 03-6222-5183 / E-mail : sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136