

2018年5月7日
18025

被災地の食材とオリジナルロゴマークで復興応援

～ビヤホール初夏のおすすすめを気仙沼よりお届け～

株式会社サッポロライオン（本社・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎）は、本年4月よりあらたにオリジナルの「復興応援ロゴマーク」で東日本大震災や熊本地震の被災地の食材を使用したメニューを展開しています。



東日本大震災から7年、熊本地震から2年が経過した今も被災地ではまだ仮設住宅にたくさんの方々が居住し、建物の建設着工すらできないエリアが多数あるなど、完全復旧にはほど遠い状況にあります。東日本大震災においては、被害のほとんどが沿岸部であったことから、水産加工場や漁港の整備は進んでも失われた販路の開拓が大きな課題となっています。

サッポロライオンではあらためて各地の食材のおいしさを求め、発信し、お客様とともに復興を応援していきたいと考えます。



【例】銀座ライオン 銀鮭のスモークサーモン



【例】YEBISU BAR 金華さばの炙りしめさば

グランドメニューやフェアメニューに被災地の食材を積極的に取り入れ、「復興応援ロゴマーク」を冠してPRします。「復興応援」の文字をベースに「おいしさ」と「愛情」の太鼓判を押すことをモチーフにしました。

※一部店舗によって取扱い商品・価格が異なります。

銀座ライオンがお届けする ～ビヤホールのおすすすめ～ にて気仙沼フェアを開催

首都圏の「銀座ライオン」（一部店舗除く）では、季節に合わせたメニューを期間限定でご用意しています。本年2月にサッポロライオンの総調理長自ら気仙沼に足をはこび、豊富な食材の中から厳選した「メカジキ」「なまり節」を銀座ライオン風にアレンジしました。

実施期間：2018年5月7日(月)～6月30日(土)

実施店舗：首都圏の銀座ライオン（一部店舗除く） http://www.ginzalion.jp/shop/brand/lion_dinner.html

メニュー詳細はこちら <http://www.ginzalion.jp/shop/brand/lion.html>



メカジキの一口カツ 720円(+税)



メカジキの塩炙り 880円(+税)



三陸ワカメとなまり節 580円(+税)

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：03-5447-6193 / E-mail： sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136