

2023年1月11日
23002

園内併設ブルワリーで生まれるクラフトビールの魅力を発信

『CRAFT BEER KOYOEN BREWERY』

1月12日 浩養園1Fリニューアルオープン

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、名古屋ビール園 浩養園 1F ステーク&ハンバーグレストランを「CRAFT BEER KOYOEN BREWERY（クラフトビヤ コヨエン ブルワリー）」として2023年1月12日（木）にリニューアルオープンします。



歴史ある醸造所だからできる体験、ビールの魅力を発信

昭和6（1931）年、名古屋市千種に開店した“名古屋ビール園 浩養園”にあるブルワリーで醸造するクラフトビールの魅力を発信する「CRAFT BEER KOYOEN」が、ついに浩養園内にオープンします。

厳選された素材と技術者達の熟練の技で造り出された、最高品質のクラフトビールとともに、様々な視点から深掘りしたビールの愉しみ方を、歴史ある醸造所でしか味わえないライブ感をもってお届けします。

CRAFT BEER KOYOEN BREWERY のこだわり

● 浩養園で生まれたこだわりのクラフトビール ●

CRAFT BEER KOYOEN でしか味わえないクラフトビール「浩養園ゴールデンエール」「浩養園ヴァイツェン」「浩養園インディア・ペールラガー」は、浩養園で醸造されています。通常サイズのグラスから気軽に試せるミニサイズグラス、3種の飲み比べができる「極み GOLD セット」で、お好みにお楽しみいただけます。

浩養園 ゴールデンエール

フルーティーな香りと爽やかな飲み心地に、希少なホップ・ネルソンソービンの白ワインのような香りがアクセントのエールです。



浩養園 ヴァイツェン

小麦麦芽を50%以上使用。酵母が醸し出すフルーティーな香りとお小麦麦芽の風味が感じられる、ろ過を抑えた白濁タイプのビール。



浩養園 インディア・ペールラガー

柑橘系のフルーティーな香りを思わせるカスケードホップを一部使用し、適度な苦みで爽やかな味わいのラガーに仕上げました。



● こだわりの料理 ●

料理は東海地方ならではのものや、クラフトビールを使用したもの、特長的なクラフトビールの味わいに合わせたこだわりのラインアップを揃えました。なかでも「KOYOEN のド〜ン！ テキ」「パッファローバックリブ」は CRAFT BEER KOYOEN BREWERY でしか味わえないボリューム満点の注目メニューです。



KOYOEN のド〜ン！ テキ

メインはお肉で決まり。厚みのあるトンテキをド〜ン！と迫力のボリュームでご提供。トマトベースのソースで仕上げました。

2,178 円



パッファローバックリブ

豪快ながら骨もはずれるやわらかさ。酸味のあるピリ辛ソースで、一度食べたらやみつきになる味です。

グランデサイズ 4,378 円
レギュラーサイズ 2,420 円

※画像はグランデサイズ

※本リリース掲載価格はすべて税込価格です。

【店舗データ】

店 名：CRAFT BEER KOYOEN BREWERY

開 店 日：2023年1月12日

営業時間：月～金 11:30～15:00、17:00～22:00 / 土日祝 11:30～22:00

住 所：愛知県名古屋市千種区千種 2-24-10 浩養園内

電 話：052-741-0211

ホームページ：<https://www.kouyouen.jp/brewery/index.html>（1月12日リニューアル公開予定）

サッポロライオンでは、お客様に安心してご飲食をお楽しみいただくため、感染防止の取り組みを徹底し営業いたします。

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	営業統括部（広報担当）TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136