

サッポロ生ビール黒ラベル 「THE PERFECT BEER GARDEN 2018 TOKYO」 ～大人のビヤガーデンが、今年も JR 新宿駅新南改札外に期間限定オープン！～



サッポロビール（株）は、昨年も大好評いただきました「THE PERFECT BEER GARDEN 2018 TOKYO」（パーフェクトビヤガーデン 2018 TOKYO）を、今年も JR 新宿駅新南改札外「Suica のペンギン広場」にて 6 月 1 日～9 月 2 日＜予定＞まで期間限定オープンします。

5 年目となる今年は「完璧な生ビールを。」というコミュニケーションメッセージのもと、環境、空間、サービスのすべてにこだわり「完璧な生ビール体験」の為のビヤガーデンとして展開します。ここでは「サッポロ生ビール黒ラベル」の提供品質を極限まで追求した「パーフェクト黒ラベル」をお楽しみいただけます。

サッポロ生ビール黒ラベル「THE PERFECT BEER GARDEN 2018 TOKYO」について

特長 1：「パーフェクト黒ラベル」を味わえるビヤガーデン

提供品質を極限まで追求し、徹底して「生のうまさ」にこだわった「パーフェクト黒ラベル」を味わえます。また、昨年限定商品として人気を博した黒ラベルブランドの黒ビール「サッポロ生ビール黒ラベル＜黒＞」の樽生も、数量限定でお楽しみいただけます。

特長 2：黒ラベルと合う多彩なフードメニューの提供

「パーフェクト黒ラベル」に相性抜群のフードメニューを提供します。中でも、流行のミートボールをメインメニューとして提供し、トレンドを取り入れたビヤガーデンを展開します。

特長 3：「大人の☆生」を楽しむのに相応しい、上質な店舗設計

店舗は、抜けの良いガラス面を多用した造作を採用し、黒を基調とした落ち着いた空間で大人の〈生〉の世界観を演出します。さらに、本年は空間の心地よさにこだわり、ロングテーブルを中心とした素材にこだわった客席をご用意し、黒ラベルをさまざまな飲用スタイルで楽しむことができる空間演出を行います。



「THE PERFECT BEER GARDEN 2018 TOKYO」概要

- ・オープン期間：2018 年 6 月 1 日（金）～9 月 2 日（日）＜予定＞
- ・通常営業時間：平日 14：00～23：00（L.O. 22：30）／土日祝 12：00～22：00（L.O. 21：30）
※6 月 1 日のみ、17：00～23：00（L.O. 22：30）
- ・休業日：なし（雨天時も営業）

- ・所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 24 番 55 号
- ・座席数：最大 172 席
- ・運営：(株) ニュートーキョー
- ・協力：サッポロビール (株)

「パーフェクト黒ラベル」とは

サッポロビール(株)が 2014 年、業務用市場への新たな取り組みとして始めた「パーフェクト樽生運動」。

極限まで追求した品質にて提供する黒ラベルを「パーフェクト黒ラベル」と命名しました。その導入店舗は続々と増えており、今年も展開を拡大していきます。

「パーフェクト黒ラベル」は、提供品質基準として「CREAMY」「CLEAR」「COLD」の“3つのC”にこだわっています。より一層「生のうまさ」を感じていただける、まさにパーフェクトな黒ラベルに仕上がっています。

“3つのC”について

- ・CREAMY：パーフェクト・クリーミー
泡にこだわる「サッポロ生ビール黒ラベル」が、さらにミクロン単位のきめ細やかさを実現したクリーミーな泡を 7：3 の黄金比率でお届けします。
- ・CLEAR：パーフェクト・クリア
ジョッキやタンブラーを徹底的に洗浄し、飲むたびにレーシングができるクリアな生ビールを実現します。
- ・COLD：パーフェクト・コールド
味や香りといった黒ラベル本来の飲み飽きないうまさを追求し、グラスから樽、注出まで徹底した温度管理を行います。



以上