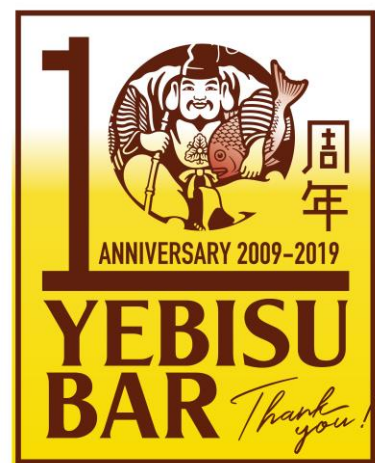


梅田に待望の復活 12月5日オープン **YEBISU BAR ホワイティうめだ店** ～ホワイティうめだ店オリジナルメニューもご用意～

「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・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎）は、商業施設「ホワイティうめだ」の泉の広場エリアリニューアルに伴い、バル街「NOMOKA(ノモカ)」内に2019年12月5日（木）「YEBISU BAR ホワイティうめだ店」をオープンします。



店頭イメージパース



YEBISU BAR とは

YEBISU BAR は、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、サッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ね誕生した、「ALL FOR YEBISU ～エビスの全てが、ここにある。～」をコンセプトとしたビヤバーです。2009年に東京・銀座で誕生し今年で10周年を迎えます。

樽生エビスの全ラインアップ（エビス、エビス プレミアムブラック、琥珀エビス、エビス スタウト クリーミートップ、エビスマスター）を取り揃え、表情豊かな各エビスの個性をより楽しんでいただくため「エビスと料理のマリアージュ」をメニューコンセプトに、それぞれの特長に合わせた料理を提供しています。

店内はエビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とし、白木風のカウンターなど「和」を感じるものを取り入れた「和モダン」を表現しています。店内中央のビールサーバーが立ち並ぶ円形のカウンターでグラスに注がれるエビスの色合いや輝きを見ながら飲むエビスは、臨場感とともにまた違った味わいを楽しめます。

今回出店するホワイティうめだのバル街「NOMOKA(ノモカ)」は「呑んで」「食べて」楽しんでいただけるゾーンで「ちょっとノモカ！」と気軽にお立ち寄りいただけます。

【店舗データ】

店 名：YEBISU BAR ホワイティうめだ店
住 所：〒530-0027 大阪市北区堂山町梅田地下街 3-4
イーストモール「NOMOKA」内

電話番号：06-6366-2280
開 店 日：2019年12月5日（木）
営業時間：11：00～23：00
規 模：36席（約21坪）
平均予算：2500円（通常平均）1000円（ランチ平均）
ホームページ：<https://r.gnavi.co.jp/cz7527u20000/>



料理イメージ

YEBISU BAR ホワイティうめだ店 メニューのご紹介

■ ㊗びす様をイメージした鯛料理

YEBISU BAR では、エビスビールのトレードマーク「㊗びす様」が持っている鯛にあやかり、みかん鯛を使用した料理をご用意します。みかん鯛は愛媛県のみかんを使い、魚臭さを抑え柑橘系の風味で食べやすくしたフルーツ魚です。



■ ホワイティうめだ店オリジナルメニュー

ホワイティうめだ店オリジナルとして、ご当地感あるメニューもご用意しました。観光で訪れたお客様にもお楽しみいただけます。



粉もん焼き (880円)
イカ、タコ、エビをアツアツ鉄板でソースと卵にか
らめてお召し上がりください。



シビカラ水餃子 (680円)
シビれるカラさがビールにあいます。パクチーがア
クセントです。

※リリース内の掲載価格は、税抜表記です。

「NOMOKA」内に GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA も同時オープン

サッポロライオンチェーンである「GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA」も同日・同フロアにオープンします。「大阪にいながら4つの産地を旅する」をコンセプトとし、日本の南北に広がる4つの産地（北海道・長野・山梨・岡山）のぶどうの個性が輝くグランポレールの多彩なラインアップはもちろん、各産地の食材を生かしたお料理とのマリアージュを気軽にお楽しみいただけます。



イメージパース

～おかげさまで、サッポロライオンは今年120周年を迎えました。～

1899年（明治32年）8月4日、「恵比寿ビヤホール」は、銀座の新橋際にエビスビールのプロモーション店舗としてオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

120周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/120th/>



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