

「サッポロ SORACHI 1984」の魅力に名古屋から新たなアプローチ！

稀少なスウィングカランで注ぎ方の違いによる変化を楽しむ。

“泡”を味わう新感覚ビヤカクテル「ソラチラテ・カクテル」も5種類販売

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、愛知県名古屋市の「CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤコウヨウエン） ブロッサ久屋大通店」にて、「サッポロ SORACHI 1984」の新たな楽しみ方を提案するフェアを、2025年2月12日（水）～3月31日（月）の期間限定で実施します。

名古屋から発信する「サッポロ SORACHI 1984」の可能性



（「ソラチラテ・カクテル」画像左から）
キウイ、ブルー、瀬戸内レモン、ピーチ、巨峰

名古屋のCRAFT BEER KOYOENが、北海道で生まれた伝説のホップ「ソラチエース」のみ使用してつくられる（注1）ビール「SORACHI 1984」の新たな魅力を提案します。

SORACHI 1984は、ソラチエースの特長である、キリッと立ち上がるヒノキやレモングラスのような香りと、ふくよかに広がる味わいの余韻を楽しめる、“凛として、香り立つ”味わいのビールです。

「CRAFT BEER KOYOEN ブロッサ久屋大通店」では、SORACHI 1984を稀少なスウィングカランで提供します。注ぎ方を「一度注ぎ」「二度注ぎ」「三度注ぎ」「ソラチラテ（注2）」から選ぶことができ、注ぎ方の違いによる味わいや飲み口の変化を楽しんでいただけます。

「ソラチラテ」はSORACHI 1984ならではのヒノキやレモングラス・ココナツのような香りを活かした、泡だけで提供するスタイル。このソラチラテにリキュールやシロップを加えた、デザート感覚で楽しめるビヤカクテル「ソラチラテ・カクテル」5種類も期間限定で販売します。

【実施店舗】

CRAFT BEER KOYOEN ブロッサ久屋大通店

電話：052-228-4551

住所：愛知県名古屋市東区東桜一丁目1番地1号
アーバンネット名古屋ネクスタビル1階

【実施期間】

2025年2月12日（水）～3月31日（月）

（注1）本商品ではアメリカ産ソラチエースを多く使用しております。上富良野産ソラチエースは一部使用です。

（注2）「ソラチラテ」はビールの泡だけで提供するスタイルのことであり、乳製品由来の成分は含まれていません。

CRAFT BEER KOYOEN とは

CRAFT BEER KOYOENは、90余年の歴史を持つ名古屋市千種のビヤガーデン「名古屋ビール園 浩養園」の併設ブルワリーで醸造・直送される3種類の「浩養園クラフトビール」の魅力を発信しています。

この件に関するお問合せは、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