

名古屋発「浩養園クラフトビール」から 『アンバーアルト 秋の豊熟』を限定販売 10月1日から名古屋エリアで数量限定販売

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・田澤宏之）は、名古屋市千種にある「サッポロビール 名古屋ビール園 浩養園」に併設するブルワリーで醸造する「浩養園クラフトビール」の新しい樽生製品「アンバーアルト 秋の豊熟」を、2025年10月1日（水）より名古屋エリアの3店舗にて数量限定で販売します。

“浩養園”でのみ味わえる限定醸造のクラフトビール

昭和6年から90年を超える歴史を持ち、種類豊富な生ビールとともに焼肉やジンギスカンが楽しめる名古屋市千種の「サッポロビール 名古屋ビール園 浩養園」は、併設されるブルワリーで3種類の「浩養園クラフトビール」を醸造しています。

浩養園クラフトビールの新しい樽生製品「アンバーアルト 秋の豊熟」は、麦芽の香ばしい香りと濃醇なコクが楽しめる、苦みのきいたアルトタイプのビールです。秋にぴったりの特別な味わいに仕上げました。

名古屋エリアの“浩養園ブランド”3店舗にて数量限定で販売します。

【商品情報】

商品名：浩養園クラフトビール アンバーアルト 秋の豊熟（樽生）

販売期間：2025年10月1日（水）～完売しだい販売終了

販売店舗：浩養園（※）

[CRAFT BEER KOYOEN KITTE名古屋店](#)

[NAGOYA BEER STATION 浩養園 名駅店](#)

※浩養園内の「焼肉BIGホール」「焼肉&洋食 BREWERY アトリウムホール」「個室 焼肉・しゃぶしゃぶ五合庵」にて取り扱い。



浩養園 KOYOEN でしか飲めない
限定醸造クラフトビール。 2025 OCTOBER SPECIAL

秋にぴったりの麦芽の香ばしい香りと濃醇なコクが楽しめる苦みのきいたアルトタイプのビールです。浩養園だけでしか飲めない特別な味わいをお楽しみください。

限定醸造

Koyo-en Craft Beer
AMBER ALT
アンバーアルト [樽生]
秋の豊熟
グラス 950円(税込)

JOY OF LIVING WITH BEER

飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。



JOY OF LIVING WITH BEER

ずっと変わらない、「生きている喜び」をビールとともに。

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