

11月16日(木) いよいよボジョレー解禁! **青山フラワーマーケットコラボデザイン** **「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017」販売開始!** **全国のサッポロライオンチェーン 126 店舗にて**

「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・刀根義明)は、2017年11月16日(木)より全国のサッポロライオンチェーン126店舗にて、「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017」の販売を開始します。

「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017」

「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017」の特徴は、鮮やかなルビー色と、新鮮な果実味と、ほのかに感じる甘味です。ワインやボージョレ・ヌーボー初心者から、中級者の方々におすすめです。

この「ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017」を、「銀座ライオン」や「YEBISU BAR」「くつろぎ・うま酒 かこいや」など全国のサッポロライオンチェーン126店舗で販売します。

青山フラワーマーケットコラボレーションラベル

人気のフラワーショップ「青山フラワーマーケット」がラベルデザインを手がけました。花柄のラベルがテーブルを華やか仕上げます。

販売期間：11月16日(木)～各店なくなり次第終了

取扱店舗：サッポロライオンチェーン 126 店舗

(<http://www.ginzalion.jp/event/beaujolais/>)

※店舗により、「青山フラワーマーケットコラボレーションラベル」ボトル(750mlまたは375ml)、木樽ワインなど、取り扱い商品が異なる場合があります。



左：ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017
750ml ボトルイメージ
(青山フラワーマーケットコラボレーションラベル)
右：ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2017
(木樽ワイン)



生ハム 2 種盛合せ



チーズフォンデュ

ボージョレ・ヌーボーにあわせた「銀座ライオン」おすすめメニュー

ボージョレ・ヌーボーにあわせて、銀座ライオンがおすすめするメニューは「生ハム 2 種盛合せ」と「チーズフォンデュ」です。

伝統的な製法にこだわったロースとバラ肉の2種類の生ハムは、肉本来の味が引き立ち、程よい塩味と軽いタッチが、フレッシュなボージョレ・ヌーボーによく合います。

また、クセが強すぎずスタンダードな味わいの、銀座ライオンのチーズフォンデュは、ボージョレ・ヌーボーの新鮮さを楽しめます。

サッポロライオンチェーンでは、洋食店舗のみならず、和食店舗でもボージョレ・ヌーボーをご用意します。洋食・和食などさまざまなお料理に合わせ、お好みのリアージュを見つけお楽しみください。

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