

**iBeer* LE SUN PALM

2014年9月9日
アイビー株式会社

カフェに行くような感覚でクラフトビールを楽しむ
ビアカフェ「iBeer LE SUN PALM (アイビアー・ルサンパーム)」
オリジナルクラフトビール
「ヒカリ・エール No.3 トロピカルパッション」
9月中旬より登場

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、カフェに行くような感覚でクラフトビールが楽しめるビアカフェ「iBeer LE SUN PALM (アイビアー・ルサンパーム)」で、9月中旬よりオリジナルクラフトビール「ヒカリ・エール」の第3弾「ヒカリ・エール No.3 “トロピカルパッション”」を発売します。



※Today's 4 Taps。画像はイメージです。

7月7日のオープンから販売しているオリジナルクラフトビール「ヒカリ・エール」は、No.1が“紅茶・ニルギリ+三重県産 甘夏”、No.2が“紅茶・ニルギリ+三重県大台町の柚子”とこれまでのビールでは味わうことがなかった個性的な味の組み合わせを提案しています。新たに発売される「ヒカリ・エール No.3 “トロピカルパッション”」は、マンゴー、パッション、グアバの3種類のピューレをベルジャン酵母のふくよかさと、小麦モルトの甘み、ホップのギャラクシーによるパッションフルーツのアロマが特徴で、フルーティーで甘みとキレのバランスの良いエールビールです。

【商品概要】

- 商品名：ヒカリ・エール No.3 “トロピカルパッション”
- 価格：グラス 530 円、ポイント 951 円 ※税込

Today's 4 Taps 951 円 その日におすすめのビール4種類を飲み比べ出来るセットです。

※ オリジナルクラフトビール「ヒカリ・エール」は、今後も季節ごと新フレーバーを提案していく予定です。

ご取材など、この件に関する問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

< 「iBeer LE SUN PALM」は、2014年7月7日にオープンしました。 >

「iBeer LE SUN PALM」コンセプト

“Girls, Beers, Ambitious. ビールで上げよう、世の中を！”

景気も少し良くなった。みんなも明るくなってきた。
それもこれも全部わたしたちのおかげでしょ？
「私はビール！」とりあえず、気持ちなんてビールで変わる。
ビールは人を楽しくできる。楽しいから人は変わっていく。
社会を楽しく解決出来るって、なんだかわいくてかっこいい。
女子が元気だと日本もいける、そんな明るい気分になれる、
いまどきはやりのクラフトビールで、ともに大志を抱こうじゃない！

オトナ女子に贈るビアカフェ新提案

カフェに行くような感覚で楽しむビアカフェ

ビアパブやバーはちょっとマニアック。でも、ビールは飲みたい。カフェのような心地よさとビアバルのような賑やかさが両立した空間で、女性がいつもの感覚でビールを飲みに行ける場所、それが「iBeer LE SUN PALM」。新感覚のビアカフェです。

デートや女子会、サクッとひとり飲みにも使える空間

「Our Happy Place」Casual、Communication、Colorful

を空間コンセプトに、デートや女子会など様々なシーンにあわせた“気持ちのいい場所”をご用意しました。ゆったりしたソファエリアでは気の置けない仲間との女子会やビアパーティーを、開放的なテラスエリアではワイワイと気軽にビールを楽しみ、時にはカウンターエリアにある『TAP STAND』で、自分のためにサクッとひとり飲み。私に寄り添うビアカフェスタイル。ひとりでも仲間と一緒にでも楽しめます。

TAP STAND

タップサーバーが並んだカウンタースタンド。待ち合わせやサク飲みで気軽にビールが楽しめます。

野菜たっぷり、でもガッツリも楽しめるビールにあわせたボーダレスな料理

“楽しさ”“おいしさ”“ヘルシーさ”をコンセプトに、野菜をたっぷり使い、スパイスやハーブを組み合わせたり、フルーツでさわやかな味わいに仕上げたり、ボーダレスな料理が揃います。もちろん、ガッツリを楽しめる料理もご用意しています。

“ビールで上げよう！”クラフトビール初心者も楽しめるビールの楽しみ方を提案

麦芽、ホップ、酵母、水を基本に作りだされるクラフトビールには、約100種類のスタイルがあるといわれるほど色や香り、味わいも多種多様です。

「iBeer LE SUN PALM」では、常時、タップサーバー（樽生）で約10種類、ボトルで約20種類のクラフトビールをご用意。その他にもビアカクテルなども楽しめます。また、ワインのように料理とのペアリングが楽しめることもクラフトビールの魅力のひとつです。エールやラガーやランビックなど専門的で難しいことは抜きにして、その日の気分や味の好み、料理との組み合わせ、時には、ラベルデザインでジャケ飲みしたり。自由な発想でクラフトビールを楽しむ、そんなスタイルを提案します。



フード

ビールにあわせた野菜たっぷり、フルーツやスパイス、ハーブがアクセントの個性豊かなボーダレス料理

10種類のカラフルディップからお好きな2種類が選べるフリッツをはじめ、野菜をビールで漬けたピクルスやアボカドとパクチーを組み合わせた冷やっこ、クレソンたっぷりの冷たい蕎麦など、たっぷり野菜に、爽やかなフルーツやスパイス、ハーブでアクセント加えたビールにあう個性豊かなボーダレスな料理が揃います。もちろん、ガッツリ派には、手ひねりソーセージやハンギングテンドースステーキなどのメニューもご用意しています。

クラフトビール ※メニュー抜粋

【タップサーバー（樽生）】約10種類

オリジナルビール「ヒカリ・エール」をはじめ、国産のクラフトビールを中心に揃えています。

ヒカリ・エール、オリジナルビール越乃米こしひかり仕込み（スワンレイク・新潟）、トロピカルピンク（城端・富山）、伽羅（COEDO・埼玉）、ホワイトエール（常陸野ネスト・茨城）など

【ボトル】約20種類

伝統的なものから、最近注目を浴びている世界各国のものまで、作り手のストーリーも楽しいビールが揃います。

【ミラクルビアー】

フルーツビールにミントとフレッシュライムを絞ったビアークテル5種や、ソフトクリームとポータービールを組み合わせた「ビアフロート」など、いままでにないビールの飲み方に出会えます。

店舗概要

- 店 舗 名： iBeer LE SUN PALM 渋谷ヒカリエ
アイビアー・ルサンパーム 渋谷ヒカリエ
- 業 態 名： ビアカフェ
- 住 所： 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ 7階
- 電話番号： 03-6419-7496
- 営業時間： 月～土曜日 11:00～23:30 日曜日 11:00～23:00
- 席 数： 60席 / TAP STAND 6席
- オープン日： 2014年7月7日
- そ の 他： Facebook <http://www.facebook.com/lesunpalm>

※ パーティーのご予約も承ります。

