

2024年11月28日
24035

ハマのビヤホール「ビヤホールライオン 相鉄店」 12月3日リニューアルオープン記念 特別メニューを販売！

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、「ビヤホールライオン 相鉄店」の2024年12月3日（火）リニューアルオープンを記念して、数量限定の樽製品「サッポロ SORACHI 1984 BLACK」と、神奈川県産ブランド豚「かながわ夢ポーク」を使用したメニューを販売します。



ビヤホールライオン 相鉄店

「ビヤホールライオン 相鉄店」は、昭和31（1956）年4月10日に現在の相鉄ジョイナスの位置にあった「横浜駅西口名品街」に開店しました。その後、相鉄ジョイナスの開業に伴い、同ビルの地階に移転した現在までも、ながく“ハマのビヤホール”としてたくさんのお客様にご愛顧いただいています。本年12月3日（火）、装い新たにリニューアルオープンいたします。

店名：ビヤホールライオン 相鉄店

住所：神奈川県横浜市西区南幸1-5-1 相鉄ジョイナス B2F / 電話：045-311-4581

営業時間：11：00～23：00 / ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/lion/shop31.html>

★リニューアルオープン記念★ SORACHI 限定樽 & “ハマトン”メニューを販売！

1 限定樽「SORACHI 1984 BLACK」



「サッポロ SORACHI 1984 BLACK」は、伝説のホップ・ソラチエース100%に加え、ミルクスタウトというビアスタイルを参考に、雪印メグミルク（株）のこだわりのホエイ（乳清）を使用し、環境にやさしい製法でつくられた、黒ビールらしい濃厚さがありながらマイルドで飲みやすい味わいの黒ビールテイスト（※）です。 ※本製品は発泡酒です。

2 ハマトン！かながわ夢ポークの1ポンドステーキ



神奈川県産のブランド豚「かながわ夢ポーク」を使用。茶葉を混ぜた独特な純植物性飼料で育てられた、脂肪のあっさりした味わいの肉質、適度な甘みを感じられる豚肉です。厚切りにしてじっくり加熱し、柔らかく仕上げました。1ポンド（約450グラム）の大ボリュームなステーキを豪快にお召し上がりください。

提供価格：3,500円（税込）

3 <12月3日～8日の6日間限定> 特別価格のセット販売！

「かながわ夢ポークの1ポンドステーキ & SORACHI 1984 BLACK セット」 3,500円（税込）

※「かながわ夢ポークの1ポンドステーキ」単体と同一価格

「ビヤホールライオン 相鉄店」のあゆみ

★1956年4月10日 横浜駅西口名品街（現・相鉄ジョイナス）に開店



↑開店当日の様子。玄関には「満員御礼 本日売切れ」の文字が見えるほど店内は大いに賑わいました。



↑1961年当時の様子

★1971年2月 相鉄ジョイナス建設にともない閉店

★1973年12月 相鉄ジョイナス完成、地下2階に再開店



★1996年 客席改装

★2002年8月 相鉄ジョイナス全面改装により閉店
11月 新装開店



－ おかげさまで、サッポロライオンは今年 125 周年を迎えました。－

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

これが、サッポロライオンの発祥であり、日本のビヤホールのはじまりです。

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	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