

11月29日“いい肉の日”までの2週間限定！
パーフェクトフリーと一緒におもいきり肉を楽しみたい！そんなあなたへ…

「パーフェクトな”肉の三大絶景”が登場！」

お台場会場限定でエベレストや万里の長城など
世界の絶景を模したメニューを提供！

11月16日(月)～11月29日(日)までダイバーシティ東京など関東・関西のBBQスポットで
テイスティングイベントも開催

熟成肉のエベレスト風



ホルモンの万里の長城風



ラムチョップのブルピット・ロック風



キリンビール株式会社(本社:東京都中野区、代表:布施 孝之)は、11月16日(月)から“いい肉の日”の11月29日(日)までの間、ダイバーシティ東京内「都会の農園バーベキューテラス」にて、“肉の絶景を制覇せよ！KIRIN パーフェクト BBQ TERRACE”と題し、ここでしか食べられない絶景のお肉メニューを特別価格で提供するほか、ノンアルコール・ビールテイスト飲料『パーフェクトフリー』のテイスティングもお楽しみいただけるイベントを実施します。

今回のイベントは、キリンビールと全国44カ所にBBQ会場を展開する、今話題の「デジキュー」とのコラボレーション企画で実現。また、ダイバーシティ東京「都会の農園バーベキューテラス」以外のデジキューのBBQスポット(※)でも『パーフェクトフリー』のテイスティングイベントを実施いたします。

(※一部実施しない店舗もあります。)

今回、ダイバーシティ東京「都会の農園バーベキューテラス」で提供する特別メニューは、「絶景肉で世界一周」をコンセプトに、世界で有名な絶景をお肉で豪快に再現しました。11月17日(火)に実施する「パーフェクトな”肉の三大絶景”認定式」にて、タレントの菊地亜美さんと内山信二さんが5品の候補の中から厳選した3品、「熟成肉のエベレスト風」、「ホルモンの万里の長城風」、「ラムチョップのブルピット・ロック風」を認定し、同会場にて11月29日(日)まで特別価格で提供いたします。

また、『パーフェクトフリー』は、「脂肪の吸収を抑える」「糖の吸収をおだやかにする」というダブルの機能を持つ難消化性デキストリンを配合した、機能性表示食品制度対応のノンアルコール・ビールテイスト飲料です。ダブルの機能とビール感あるおいしさを兼ね備えた「パーフェクトフリー」のテイスティングとともに、都会の中のBBQ空間で美味しいメニューをご堪能ください。

“肉の絶景を制覇せよ！”「KIRIN パーフェクト BBQ TERRACE」概要

■イベントタイトル：“肉の絶景を制覇せよ！”「KIRIN パーフェクト BBQ TERRACE」

■開催期間：11月16日(月)～11月29日(日)

■開催会場：ダイバーシティ東京内「都会の農園バーベキューテラス」

■実施内容：“絶景肉で世界一周”をコンセプトに、世界で有名な絶景をお肉で再現し、タレントの菊地亜美さん、内山信二さんが認定した絶景肉3品を期間中、特別価格で提供します。
また、「脂肪の吸収を抑える」「糖の吸収をおだやかにする」というダブルの機能とビール感あるおいしさを兼ね備えた「パーフェクトフリー」のテイティングもお楽しみいただけます。

期間限定“肉の三大絶景”メニュー一覽

「熟成肉のエベレスト風」5,200円(税込)
エベレストの頂きを連想させる、約1kgの塊肉で作られている特大キューブロールステーキです。



「ホルモンの万里の長城風」1,500円(税込)
万里の長城のようにどこまでも続く、約1kgの特大ホルモンです。



「ラムチョップのブルピット・ロック風」2,200円(税込)
ブルピット・ロックの断崖絶壁をイメージした約450gのスプリングラムの塊です。



「パーフェクトフリー」商品概要

ビール感あるおいしさで食事にぴったりの味わいながら、難消化性デキストリンの働きで、1. 脂肪の吸収を抑える、2. 糖の吸収をおだやかにする ダブルの機能を持った、機能性表示食品のノンアルコール・ビールテイスト飲料。しかも、カロリー0(※1)・糖類0(※2)。※1※2食品表示基準による



- | | |
|---------|---------------------------|
| ・商品名 | :「パーフェクトフリー」 |
| ・発売地域 | :全国 |
| ・発売日 | :2015年6月16日(火) |
| ・容量/容器 | :350ml缶 |
| ・価格 | :オープン価格 |
| ・アルコール分 | :0.00% |
| ・販売予定数 | :約160万ケース(20,000KL)※大びん換算 |
| ・製造工場 | :麒麟ビール取手工場、滋賀工場、岡山工場 |
| ・届出番号 | :A3 |