

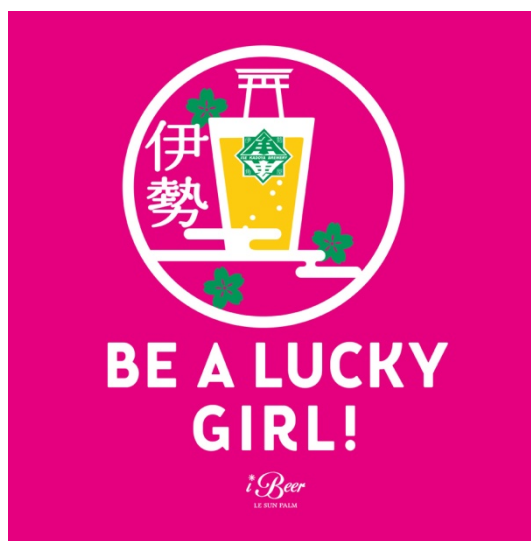


2015年4月1日
株式会社サザビーリーグ
アイビーカンパニー

ビールの魅力を再発見する10日間“東京ビアウィーク 2015”
三重県“伊勢角屋麦酒”とコラボレーション
東京初の限定クラフトビールと“松阪牛”や“伊勢うどん”を楽しむ
「BE A LUCKY GIRL！」

4月3日から12日まで、期間限定開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森正督）が運営する、“カフェに行くような感覚でクラフトビールを楽しむ、オトナ女子に贈るビアカフェ”、アイビアー・ルサンパームでは、東京ビアウィークの期間中、4月3日（水）から12日（金）まで、三重県“伊勢角屋麦酒”とコラボレーションしたクラフトビールを飲んでHappyになるイベント「BE A LUCKY GIRL！」を開催します。



「BE A LUCKY GIRL！」は、東京ビアウィーク 2015 限定のクラフトビール「東京ビアウィート」をはじめ、ランドルという特殊な器具に柚子の皮をいれて香りをつけた「柚子（ランドル）」や「Hikari エール No. 5 “フラワリーフレッシュポップ”」、また、伊勢角屋麦酒直営店でしか飲めない「神都麥酒」の生を東京初で楽しめるなど限定クラフトビールが、グラス、プリント、飲み比べセットで楽しめます。料理も伊勢角屋麦酒がある伊勢にちなんで、内宮前店で提供している地元鳥羽・浦村産の牡蠣や松阪牛を使った料理「浦村の殻付き蒸しカキ」や「松阪牛のホルモン煮込み」、築92年の味噌溜まり蔵で昔ながらの製法“寒仕込み”や“土用発酵”で作られた赤味噌を使った「二軒茶屋の赤味噌を使ったチキンと春野菜のピザ」、伊勢のソウルフード“伊勢うどん”をアレンジした「伊勢うどん iBeer スタイル」など期間限定メニューが揃います。期間中、ご利用いただいた方には、ワンドリンクチケットがプレゼントされるなど、一杯飲むとラッキーガールになるかもしれない期間のイベントです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 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

アイビー株式会社は、2015年3月1日より株式会社サザビーリーグと合併致しました。

開催概要

- 開催名：BE A LUCKY GIRL! ビアーラッキーガール
- 開催店舗：iBeer LE SUN PALM (アイビアー・ルサンパーム)
- 開催日時：4月3日(水)～4月12日(金)

東京ビアウィークとは

東京ビアウィークは、東京中でおいしいビールを楽しんでビールの魅力を再発見しよう！というイベント。日本におけるクラフトビール文化のさらなる浸透と成熟、さらに新たなビールの楽しみ方の創造を目的とし、4月3日(金)～12日(日)の期間中、ビールの魅力を再発見するイベントが、東京都内及び近郊都市にある店舗や施設など様々な会場で開催され、誰でも好きなものを選んで参加できます。

公式HP <http://beerweek.jp/2015/>

メニュー概要

◇ 限定クラフトビール

グラス 580円 / パイント 980円 / 飲み比べセット 980円

Hikari エール No.5 “フラワリーフレッシュポップ (セッション IPA)”

トロピカルフルーツの香りと、クリーンな優しい味わいのビール。アルコール度数を抑えた飲みやすい仕上がり。

※ Hikarie エールは、アイビアー・ルサンパームのオリジナルクラフトビールです。これまでも“紅茶”、“柚子”、“トロピカルパッション”、“ワイルドハニー”と個性溢れる味を期間限定で提供しています。

東京ビアウィート (アメリカンウィート)

フルーティーで甘い香りが花のように広がります。ビール文化の「輪」&「和」を表現したブルーマスターの熱い想いが詰まったビールです。東京ビアウィーク 2015 限定。

神都麥酒 (アメリカンエール)

明治20年(1887年)、神の国「伊勢」にあった神都麥酒の復刻。柑橘類の香り豊かなカスケードホップの味と苦味が特徴。

柚子 (ランドル)

北米系ポップの柑橘系の香り華やかなペールエールが、フレッシュな柚子の香りをさらに引き立てます。

◇ 伊勢のパワーフード

浦村の殻付き蒸しカキ

1個 450円

白ワインで蒸した旨みたっぷりのカキをさっぱりとした塩レモンジンジャーソースで。

松阪牛のホルモン煮込み

830円

貴重な松阪牛のホルモンを白菜、大根とともに、濃厚味噌ダレで煮込みました。

二軒茶屋の赤味噌を使ったチキンと春野菜のピザ ハチミツ風味

1,080円

赤味噌とトマトソースをあわせ、ハチミツ、チーズの相性がいっぱいパリパリトルティーヤピザ。筍やスナップえんどう、ルッコラと野菜もたっぷりです。

伊勢うどん iBeer スタイル

780円

カリカリに焼いた油揚げに温泉たまご、九条ねぎ、柚子風味の食べる七味を添えました。

店舗概要

店舗名：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 / カウンター6席