

夏本番！サウナ並みの猛暑には、キンキンに冷えたビールで“ととのう” 梅田の海鮮居酒屋で「-6℃ビール」、7/26(水)提供開始

最高気温30℃以上の日限定！賞冷味期限は120秒！48時間かけて凍る直前まで冷やします

株式会社すぎうら（本社：京都府京都市、代表取締役：杉浦 茂樹）は2023年7月26日（水）より、梅田の海鮮居酒屋「酒と魚とオトコマエ食堂 LINKS UMEDA店」で、凍り始める直前の状態まで冷やした「-6℃ビール」を最高気温30℃以上の真夏日・猛暑日限定で提供します。



凍る直前までキンキンに冷やした「-6℃ビール」



酒と魚とオトコマエ食堂 LINKS UMEDA店

■最高気温30℃以上の日限定提供！飲んで“ととのう”、こんなビールを待っていた！

梅雨明けし、猛暑日が続く夏本番を迎えました。今年の夏（7月～9月）の気温は、平年より暑くなると予想されています。そこで、最高気温が30℃以上の真夏日・猛暑日限定で、暑さを吹き飛ばすような「-6℃ビール」をご提供します。

-6℃に保てる専用の冷凍庫で48時間かけ、瓶ビールを凍り始める直前までキンキンに冷やしてご提供します。1度にたくさん冷やすことはできなため、1日10本限定となります。

48時間冷やしても、-6℃を保てるのはたったの120秒。一口飲むと未体験の冷たさとのど越しに、暑さを忘れて“ととのう”状態へいざないます。この夏、ビール好きの皆様は極限に冷たい「-6℃ビール」を初体験していただきたいと思ひます。

■商品詳細

- 商品名：-6℃ビール
価格：768円（税込）
提供商品：SAPPORO ラガービール（中瓶）
販売期間：2023年7月26日（水）～最高気温30℃以上の日が続くまで
販売本数：1日10本限定
提供店舗：酒と魚とオトコマエ食堂 LINKS UMEDA店
条件：気象庁が11時に発表する大阪府の最高気温が30℃以上の日のみ提供
1グループにつき1本まで

■店舗詳細

【酒と魚とオトコマエ食堂 LINKS UMEDA店】

「地産地消」「郷土料理と日本酒」をテーマにした海鮮和食店

所在地：大阪市北区大深町1-1ヨドバシ梅田タワーLINKS UMEDA地下1階

電話：06-6136-8115

営業時間：11時～23時

席数：40席

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～

「株式会社すぎうら」広報事務局 担当＝岡本・小村 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp