

国分首都圏「銀座ライオン監修 ガーリックトーストラスク」を発売

～本場ビヤホールのガーリックトーストをひとくちサイズのラスクで手軽に～

国分首都圏株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役社長執行役員：南 博貴〕は、株式会社サッポロライオン〔本社：東京都中央区、代表取締役社長：田澤 宏之〕と開発を行った「銀座ライオン監修 ガーリックトーストラスク」を発売いたします。



1. 商品特長

現存する日本最古のビヤホールを有する「銀座ライオン」は、こだわりの生ビールに合わせた多彩な料理を楽しむことができます。その中でも「LONG ガーリックトースト」は、バケットをまるごとガーリックトーストにした長年愛され続けているメニューです。「銀座ライオン監修 ガーリックトーストラスク」は、ガーリックトーストの美味しさを角型にカットしたラスクで再現。ひとくちサイズで手軽に楽しんでいただける商品です。

パン生地から焼き上げることで生まれる香ばしさとサクッとした食感が持ち味のラスク、そこに力強いガーリックの風味を加え、美味しさを引き立てました。オーブンでパンを丁寧に焼くことでトーストのこんがり感を表現し、彩りにパセリを加えて後引く味わいに仕上げました。小腹を満たすスナック菓子としてはもちろん、家飲み時間をワンランク引き上げるお酒のお供としてもお召し上がりいただけます。

2. 商品概要

商品名	: 銀座ライオン監修 ガーリックトーストラスク
内容量	: 22g
賞味期間	: 180日
参考売価	: 140円(税別)

3. 発売日

2026年3月2日（月）

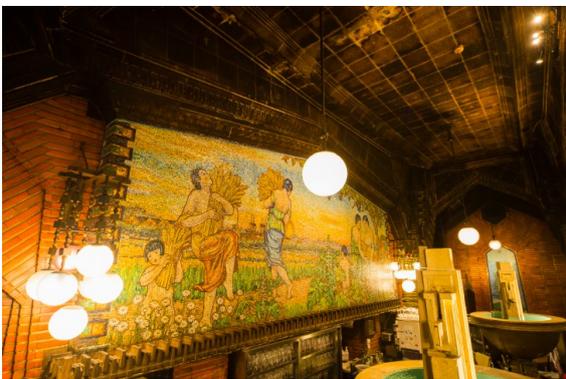
4. 銀座ライオンとは

1899年から1世紀を超える歴史を持つビヤホール、銀座ライオン。株式会社サッポロライオンが運営を行い、時代を超えて多くのファンに愛されてきました。伝統技術「一度注ぎ（いちどつぎ）」によって抽出されるこだわりの生ビールからお食事まで楽しめる多様なスタイルのお店があり、その中でも「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」は、2022年に国の登録有形文化財（建造物）に指定され、現存する日本最古のビヤホールとして歴史を築き続けています。

店内は「豊穡と収穫」をコンセプトに、大麦や葡萄をモチーフとした装飾が施され、歴史と風格を感じる雰囲気の中で、生ビールはもちろん、ビールとの相性を極めたこだわりの料理を楽しむことができます。



銀座ライオン



◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分首都圏（株）マーケティング部 商品開発課 電話：03-3276-4461

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1

Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp