



乾杯を
もっとおいしく。

2024年4月22日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた ここでしか飲めない数量限定ビール 「Proto Juicy ale」4月25日発売

ゆず果汁由来の上品な果実の風味と爽やかなホップの香り



サッポロビール（株）は、「Proto Juicy ale（プロト ジューシーエール）」を、エビスビール発祥の地である恵比寿における醸造施設を伴ったエビスのブランド体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO（エビス ブルワリー トウキョウ）」（注1）限定で、4月25日に数量限定発売します。

「Proto Juicy ale（プロト ジューシーエール）」は、白葡萄のような香りが特長のホップ品種「ネルソンソーヴィン」と、ミントのようなひんやりとした味わいが特長のホップ品種「ポラリス」を、それぞれ一部使用しました。爽やかなホップの香りと、ゆず果汁由来の上品な果実の風味が特長です。

「YEBISU BREWERY TOKYO（エビス ブルワリー トウキョウ）」でつくられた、ここでしか飲めない、新緑の季節ならではの味わいを是非お楽しみください。

驚きや発見、新しいエビスとの出会いがある「YEBISU BREWERY TOKYO」に今後ご期待ください。

（注1）https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016555/

記

■Proto Juicy ale（プロト ジューシーエール）商品概要

- 商品名 Proto Juicy ale（プロト ジューシーエール）
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年4月25日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is Juicy.（ビールはジューシー）」。伝統的なゆずの栽培地である徳島県那賀町木頭の名産「木頭ゆず」を使用した上質な果実の風味と、白葡萄のような香りのホップ「ネルソンソーヴィン」とミントのような香りのホップ「ポラリス」を一部使用した、新緑の季節を祝う「エビス ジューシーエール」（注2）のコンセプトモデルとなった商品。

ネルソンソーヴィン一部使用、ポラリス一部使用、ゆず果汁使用。

(注2)「エビス ジューシーエール」リリース (2024年4月23日発売)

https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016549/

<参考>

YEBISU BREWERY TOKYO その他提供ビール

①エビス ∞ (エビス インフィニティ) <通年商品>

「Beer is ∞. (ビールは無限大)」。ビールの持つ無限の可能性を信じ、新たなビールの魅力に挑戦していく YEBISU BREWERY TOKYO のフラッグシップとして開発されたエビス。恵比寿工場で使用されていたエビス酵母を再選抜しこの時代に復活。1890年のエビスビール誕生当時に使用されていたと思われるドイツ産ファインアロマホップ「テトナンガー」を一部使用し、過去に想いを馳せながらも現代ならではのおいしさに蘇らせた、YEBISU BREWERY TOKYO のフラッグシップ商品。エビスらしい王道感のある飲みごたえに加え、高貴で洗練された苦味と香りが特長。麦芽 100%、テトナンガー一部使用、エビス酵母使用。

②エビス ∞ (エビス インフィニティ ブラック) <通年商品>

「Beer is ∞. (ビールは無限大)」。1894年に黒ビールを発売したエビスからご提案する、YEBISU BREWERY TOKYO のもうひとつのフラッグシップ商品。恵比寿工場で使用されていたエビス酵母と、香ばしく芳醇な黒麦芽に、オレンジのような香りのホップ「マンダリナバーバリア」を組み合わせた、黒ビールらしい深みがありながらもフルーティーなホップの香りがきいた、驚きのあるブラック。麦芽 100%、マンダリナバーバリア一部使用、エビス酵母使用。

③Foggy ale 2024 (フォギーエール 2024) <期間限定販売>

「Beer is uncertainty. (ビールは不確かなもの)」。ビールには数千年にわたる長い歴史があり、さまざまなスタイルが存在するため、「ビール」という単語の表すものほど不確かなものはない。ビールの開発はその無数のスタイルが漂う霧の中から一つの答えを見出す作業のよう。2種のホップをドライホッピングしたことによる、トロピカルな香りと、霧のようにかすんだ液色が特長。とろりとした不思議な飲み口ながらも、ビールらしい苦味とフルーティーな香り。ビールとはなにか、どこまでがビールなのか、そう考えさせられる1杯。麦芽 100%、小麦麦芽一部使用、アマリロー一部使用、モザイク一部使用。

※いずれも樽商品のみ。「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定で販売中。

【「YEBISU BREWERY TOKYO」提供ビール監修 Chief Experience Brewer 有友 亮太からのコメント】

春夏にふさわしい果実感のあるエビスである「エビス ジューシーエール」(グレープフルーツ果汁を採用)の開発過程で15種類の果実の使用を検討しました。その中で気になった“ゆず”に着目した商品です。厳選した、伝統的な栽培地である徳島県那賀町木頭の“木頭ゆず”を使用し、「ここでしか飲めないジューシーエール」として仕上げました。

「Beer is Juicy.」と銘打った通り、ゆずの酸味や果皮由来の苦味といった果実感が感じられる一杯となっています。

暑くなる初夏にぴったりの味わいを、ぜひYEBISU BREWERY TOKYOでお楽しみください。



<プロフィール>

2012年サッポロビール入社。サッポロビール北海道工場ではビール醸造を担当した後、酒類技術研究所にて酵母の研究に取り組む。その後、ドイツへ留学し、Brewmaster (ブリューマスター) の資格を取得。帰国後は新商品開発や研究を行う。「YEBISU BREWERY TOKYO」のビール醸造を担当。

<参考>エビスブランドサイト <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/>

以上