



乾杯を
もっとおいしく。

2024年4月25日
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

エビスビール誕生の地「恵比寿」で 街と人々と恵比寿産アロマホップ栽培に挑戦！ 採れたホップを一部使用し「YEBISU BREWERY TOKYO」でビール醸造 「恵比寿ガーデンプレイス」開業30周年記念イベントでお披露目を目指す



写真左（ドイツのホップ生産者団体 HVG の CEO Dr.Pichlmaier・現地のホップ栽培関係者・HVG の CFO Dr. Lehmailr）

写真右（4月24日に実施した、JR 恵比寿駅東口改札外2階でのホップ栽培体験の様子）

サッポロビール（株）は、エビスブランド誕生の地「恵比寿」で街と人々とビール原料のひとつであるホップを栽培する企画を始動しました。その初年度となる本年、サッポロ不動産開発（株）が主催する「みんなで作るビールプロジェクト from YEBISU BREWERY TOKYO」（注1）と連動したホップの栽培体験を4月24日にJR 恵比寿駅構外で開催しました。

「みんなで作るビールプロジェクト from YEBISU BREWERY TOKYO」は、サッポログループの資産である「恵比寿ガーデンプレイス」開業30周年を記念し、恵比寿の街と人々を巻き込みビールを開発するサッポロ不動産開発（株）主催のプロジェクトです。プロジェクト名にあるように、開発されたビールはエビスブランドの新体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO」（注2）で醸造します。

4月24日のホップの栽培体験では、肥料撒きや水やりなどを行いました。プロジェクトの今後の活動を通じて育成し、10月の「恵比寿ガーデンプレイス」開業30周年記念イベントでお披露目するビールの一部に使用する予定です。

栽培するホップ品種はエビスビールの原料として欠かせないアロマホップ「ハラタウトラディション」で、1000年以上の歴史を持つホップ名産地ドイツ・バイエルン州ハラタウ地方で栽培される正統派ホップです。今回ドイツから苗を直送してもらい、JR 恵比寿駅東口改札外2階を栽培地とし、約23㎡の畑で恵比寿産「ハラタウトラディション」の栽培に挑戦します。

エビスブランドにとって「恵比寿」の街は、すべての原点となる非常に大切な場所です。

街の名前になったブランドとして、街の皆様との共創を強化し、独自の取り組みを通じて「恵比寿」の街の活性化につなげていくとともに、お客様の時間を彩るブランドとして提案を強化していきます。

（注1） サッポロ不動産開発（株）リリース

https://gardenplace.jp/theme/ygp/files/newsrelease/ID00000062-20240425_121108-pdf.pdf

(注2) YEBISU BREWERY TOKYO 専用ページ

<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>

<参考>

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

以上