

「エビス 華みやび」新発売

～100年以上のエビスの歴史で初めて上面酵母を採用したエビスのホワイトビール誕生～

サッポロビール(株)は、「エビス 華みやび」を2017年3月7日(火)より全国で新発売します。

近年、お客様の嗜好が変わってきており、特に若い年代では、ビールの味覚に関して「香り」や「飲みやすさ」を重視する傾向が見られ、また、「自分へのご褒美」として「ゆったりとくつろぐ」ために飲むニーズも高まっています。このようなお客様ニーズにお応えするため、100年以上のエビスの歴史で初めての上面酵母を使用したホワイトビールを発売します。

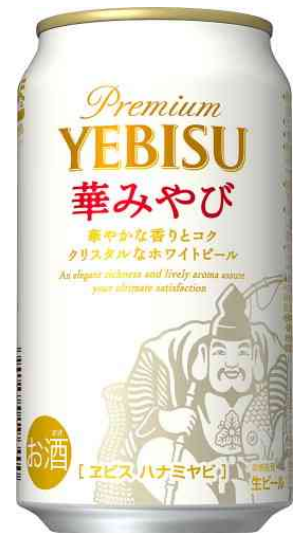
この商品は、華やかで、味の厚みを感じさせるふくよかな香りが特長のビールです。そのために1,000株以上の当社酵母バンクの中から約2年半の長い年月をかけて選抜した新しい「エビス」の名にふさわしい香味を醸す「エビス上面酵母」を採用しました。また、小麦麦芽を一部使用することで、華やかでやわらかな味わいを引き出しました。

パッケージは、クリーム色を基調とし、ホワイトビールの飲みやすさや華やかさを表現、また、エビスブランドの通常のパッケージレイアウトを変更し、いつものエビスではない新しさを訴求しました。

これまでのエビスとは全く異なる新たなおいしさを実感できるホワイトビール「エビス 華みやび」をお楽しみください。

記

- | | |
|-----------|--|
| 1. 商品名 | エビス 華みやび |
| 2. パッケージ | 350ml 缶、500ml 缶 |
| 3. 品目 | ビール |
| 4. 発売日・地域 | 2017年3月7日(火)・全国 |
| 5. 原材料 | 麦芽(大麦麦芽、小麦麦芽)・ホップ |
| 6. アルコール分 | 5.5% |
| 7. 中味特長 | <ul style="list-style-type: none">・100年以上のエビスの歴史で初めての上面酵母を使用。1,000株以上の酵母バンクの中から、試験を繰り返し、約2年半の年月をかけて選抜した「エビス上面酵母」を使用。・華やかで、味の厚みを感じさせるふくよかな香りが特長。・小麦麦芽を一部使用。 |
| 8. 価格 | オープン価格 |
| 9. 販売計画 | 85万ケース(大びん 633ml×20本換算) |



以上