

「エビス マイスター<樽生>」新発売 ～ YEBISU BAR とエビスビール記念館で先行発売～

サッポロビール(株)は、「エビス マイスター<樽生>」を、2016年5月24日(火)に業務用限定商品として全国で通年発売します。

5月17日(火)に発売予定のエビス マイスター350ml 缶に加え、このたび樽生を発売することで、飲食店でも楽しんでいただけます。

この商品は、エビスを知り尽くした全ビール工場と本社の総勢50名を超える技術者(匠)が結集し、厳しい品評を重ねることで、「ふくよかな薫りと研ぎ澄まされたコク」を実現したエビスの最高峰です。ホップはエビスビール同様、ハラタウトラディション種(注1)をふんだんに使用し、さらにうまみと薫りが豊潤なロイヤルリーフホップ(注2)を一部使用しました。

また、ブリューマスターが数十種類のグラスの中から選別した「エビス マイスター専用タンブラー」をご用意しました。「ふくよかな薫りと研ぎ澄まされたコク」を一層引き立てます。

(株)サッポロライオンが展開する全国のYEBISU BAR全17店とエビスビール記念館では5月17日(火)より先行販売します。

(注1) エビスブランドで使用している主要なドイツバイエルン産アロマホップ。

(注2) ハラタウトラディション種のホップ球花を収穫後、乾燥、粉碎し、真空保存したホップ。ペレット化しないため余計な熱や加工処理を掛けておらず、より新鮮な香味成分を付与することができる。

記

- | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 商品名 | エビス マイスター<樽生> |
| 2. パッケージ | 樽生 10L |
| 3. 品目 | ビール |
| 4. 発売日 | 2016年5月24日(火) |
| 5. 原材料 | 麦芽・ホップ |
| 6. アルコール分 | 5.5% |
| 7. 中味特長 | ・ハラタウトラディション種ホップ(注1)をふんだんに使用
・ロイヤルリーフホップ(注2)を一部使用
・ふくよかな薫りと研ぎ澄まされたコク
・ホップ2分割添加による香りづけ |
| 8. 価格 | オープン価格 |

【YEBISU BAR について】

YEBISU BAR は、エビスビール生誕120年をきっかけに、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、サッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ね誕生した、「ALL FOR YEBISU ～エビスの魅力と世界観を楽しむ～」をコンセプトとしたビヤバーです。現在は全国に全17店舗(東京10店、神奈川1店、北海道1店、愛知1店、関西4店)を展開しています。

【エビスビール記念館について】

日本国内では珍しい、単独商品のブランドを冠した施設であり、エビスファン、ビールファンのみならず、幅広いお客様に楽しんでいただけるアミューズメント施設です。エビスのエキスパートであるブランドコミュニケーターによる「エビスツアー(所要時間40分、有料・試飲有り)」、さまざまなエビスビールが楽しめる「テイastingサロン」、オリジナルグッズが満載な「ミュージアムショップ」など、館内ではエビスのすべてを知り、楽しむことができます。

所在地 東京都渋谷区恵比寿 4-20-1 恵比寿ガーデンプレイス内(サッポロビール本社ビル地下1階)
電話 03-5423-7255
開館時間 11:00 ~ 19:00 (入館は閉館の30分前まで)
休館日 毎週月曜日(ただし休日の場合は翌日)、年末年始、特別休館日
入館料 無料



以上