



SAPPORO

NEWS RELEASE

2010年3月3日

サッポロビール株式会社

10021

エビスは

うまさで百二十年



「エビス超長期熟成」発売のお知らせ
 ~ 「エビスビール」生誕120年記念 限定品発売第1弾 ~

サッポロビール株式会社（本社・東京、社長・福永勝）では、エビスブランドから限定醸造「エビス超長期熟成」を2010年6月2日（水）より全国で数量限定販売します。

今回発売する「エビス超長期熟成」は、2010年「エビスビール」生誕120年記念の限定品発売第一弾となります（注1）。

エビスビールは、「麦芽（協働契約栽培）100%使用」、「バイエルン産アロマホップ（協働契約栽培）をふんだんに使用」、「長期熟成」、「エビス酵母使用」などの特長に、お客様から高い評価を頂戴しています。

「エビス超長期熟成」は、それをベースに、熟成に従来のエビスビールの約2倍の時間をかけ、より一層の深みとコクのある、まろやかな味わいを実現しました。アルコール度数も通常より高めです（注2）。本物志向のお客様にご満足頂ける仕上がりです。また、缶は重厚さを感じさせるデザインに“120年記念限定品”的文言を入れました。

当社は「エビスブランド」で日本のビール文化を牽引し、さらに豊かなものとしていきたいと考えています。

注1）同商品は2009年6月、12月に限定発売し、お客様から大変好評を頂いております。

注2）本商品のアルコール度数6%に対し、「エビスビール」をはじめとする当社のビール類はいずれも5.5%以下です。

記

- | | |
|------------|---|
| 1. 商 品 名 | エビス超長期熟成 |
| 2. パッケージ | 缶350ml ※4缶パックもあります |
| 3. 発 売 日 | 2010年6月2日（水） |
| 4. 発 売 地 域 | 全国 |
| 5. コンセプト | エビスビールの熟成期間を約2倍に長くした、特別醸造のエビスです。 通常よりアルコール分がやや高めで、より一層深みとコクのあるまろやかな味わい。 |
| 6. 中 味 特 長 | エビスビールの特長である、 <ul style="list-style-type: none"> • 麦芽（協働契約栽培）100%使用 • バイエルン産アロマホップ（協働契約栽培）をふんだんに使用 • 長期熟成 • エビス酵母使用 を継承し、 <ul style="list-style-type: none"> • 熟成期間に「エビスビール」の約2倍の時をかけ、一層の深みとコクのあるまろやかな味わいを実現 • 液色は茶褐色 • アルコール度数 6% |
| 7. 小 売 価 格 | オープン |
| 8. 販 売 計 画 | 20万缶（350ml × 24本換算） |

以上