

**「薫り華やぐエビス」を来年も限定発売**  
 ～フレンチの神様ジョエル・ロブションが認めたエビス～

サッポロビール(株)は、2015年2月17日(火)にジョエル・ロブション氏とその味を認めた特別なエビス「薫り華やぐエビス」を本年に引き続き来年も全国で数量限定発売します。

120年以上の歴史を誇る日本のビールブランド「エビス」が、世界中で数多くの星を獲得し、世紀最高の料理人と呼ばれるフレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏と手を組み、共同開発することで誕生しました。

フランス・シャンパーニュ地方産の上質な麦芽を使用し、ホップは香味豊かで貴重なネルソンソーヴィン種(注1)に加え、今年新たにハラタウブラン種(注2)を一部使用。更に余韻深く、薫り華やかな中味にブラッシュアップしました。また、原材料の配合比率を見直すことで、コクをアップさせました。

パッケージデザインはロブション氏の料理哲学を表す色彩、“ルージュ エ (&) ノワール”(赤と黒)でまとめられた前回パッケージを踏襲し、斬新で格調高く表現されています。

この時期だけの華やかな薫りの余韻が清々しいエビスを、ぜひお楽しみください。

(注1) ネルソンソーヴィン種一部使用

(注2) 白ワインのようなフルーティで華やかな薫りが特長のホップ。栽培面積は全世界の約0.1%と希少性が高い。

記

- |           |  |
|-----------|--|
| 1. 商品名    | 薫り華やぐエビス   |
| 2. パッケージ  | 350ml缶、500ml缶  |
| 3. 品名区分   | ビール  |
| 4. 発売日・地域 | 2015年2月17日(火)・全国   |
| 5. 原材料    | 麦芽・ホップ   |
| 6. 中味特長   | エビスならではの飲み応えに加え、華やかな薫りの余韻が特長   |
| 7. デザイン   | 国内外で活躍するデザイナー・森田恭通氏(株式会社グラマラス代表)を起用。ロブション氏の料理哲学を表す色彩、“ルージュ エ (&) ノワール”(赤と黒)でまとめられた斬新で格式高いデザイン。 |
| 8. アルコール分 | 5%   |
| 9. 参考小売価格 | オープン   |
| 10. 販売計画  | 250,000ケース<br>(大びん633ml×20本換算)   |

ジョエル・ロブション氏について

「世紀最高の料理人」と言われ、世界の美食家からの賞賛を一身に受ける料理界を代表する人物。日本では「フレンチの神様」と紹介されることも多い。



以上