2016 年 1 月 7 日

「ヱビス with ジョエル・ロブション　余韻の時間」限定発売

～ゆったりと食事を楽しみたい時や、食後のくつろぎシーンにふさわしいヱビス～

サッポロビール(株)は、「ヱビス with ジョエル・ロブション　余韻の時間」を 2016 年 3 月 1 日に数量限定で発売します。

伝統と革新を併せ持ち、食文化を互いに牽引してきた歴史あるビールブランド“ヱビス”と、世界的なフレンチの巨匠“ジョエル・ロブション”の両者が手を組み完成した第 2 弾の商品(注 1)です。ゆったりと食事を楽しみたい時や、食後のくつろぎシーンなどにふさわしいビールです。

ヨーロッパ産麦芽と熟した果実を思わせる薫りが特長の希少なホップ「モザイク」(注 2) を使用し、ヱビスの醸造技術で豊かな個性をひきだしました。口いっぱいに広がる麦芽の豊熟なコクと、ふくよかな薫りが織りなす、まろやかな余韻が楽しめます。

パッケージデザインは、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。くつろぎの時間にふさわしい上質感が感じられる青紫を基調としたデザインに仕上げました。

ゆったりと食事を楽しみたい時や食後のくつろぎに、幸せな「余韻の時間」をお楽しみください。

（注 1）第 1 弾は「ヱビス with ジョエル・ロブション　華やぎの時間」。2016 年 1 月 26 日に数量限定発売。

（注 2）世界のホップ生産量の約 0.7%しかない希少なホップ（2014 年時点）。トロピカルフルーツや、柑橘、ベリーなどのフルーツ、ハーブなどのさまざまなアロマが複雑に絡み合う、ユニークな香味が特長。

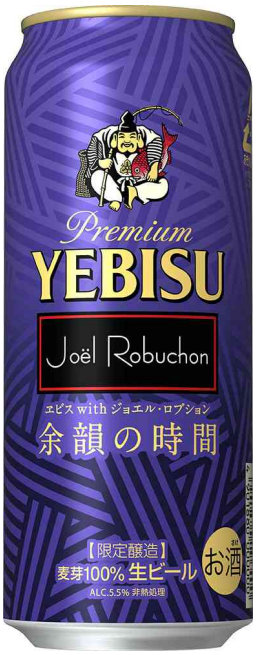
記

1.商品名	ヱビス with ジョエル・ロブション　余韻の時間
2.パッケージ	350ml 缶、500ml 缶
3.品目	ビール
4.発売日・地域	2016 年 3 月 1 日・全国
5.原材料	麦芽・ホップ
6.アルコール度数	5.5%
7.中味特長	・フランス・シャンパーニュ地方産麦芽使用 ・当社初採用となるホップ品種「モザイク」使用 ・ドイツハラタウ地方産の伝統的ホップ品種「ハラタウ・トラディション」を一部使用
8.価格	オープン
9. 販売計画	22 万ケース（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「フレンチの巨匠」と紹介されることも多い。

Premium
YEBISU
Joël Robuchon
エビス with ジョエル・ロブション
余韻の時間
【限定醸造】
麦芽100% 生ビール
ALC.5.5%
非熱処理
お酒


Premium
YEBISU
Joël Robuchon
エビス with ジョエル・ロブション
余韻の時間
【限定醸造】
麦芽100% 生ビール
ALC.5.5%
非熱処理
お酒

以上