

100年プレミアムブランド「エビスビール」をクオリティアップ ～より上質なコク、より洗練されたデザインに～

サッポロビール(株)は、100年プレミアムブランド「エビスビール」をクオリティアップし、2016年3月15日に発売します。

エビスビールは、1890年の誕生以来、その味と技術を磨き続け、日本のビール史を牽引してきました。

ドイツのビール純粋令500周年(注1)を迎える本年、「麦芽・ホップ・酵母」の細部にまでこだわり、香味バランスを追求することで、エビスビールに大切な「コク」をより深く、より上質にクオリティアップしました。

パッケージは、エビスビールのブランドアイコンである恵比寿様と金色の背景色はそのままに、「YEBISU」の字体を変更し、色味も濃い茶色にすることで、上質感や本物感を維持しながらもより洗練されたデザインにしました。

今回のクオリティアップを通じて、エビスビールの品質へこだわりを訴求し、お客様とのさらなる絆を深めていきます。

(注1)「ビールは、麦芽、ホップ、水のみを原料とすべし」と定められた「ビール純粋令」が1516年にドイツで出され、今年で500周年になる。

記

- | | |
|------------|---|
| 1.商品名 | エビスビール |
| 2.パッケージ | 250ml 缶、350ml 缶、500ml 缶、大びん、中びん、小びん、10L 樽、20L 樽 |
| 3.品目 | ビール |
| 4.発売スケジュール | ・250ml 缶、350ml 缶、500ml 缶
2016年3月15日発売
・大びん、中びん、小びん、10L 樽、20L 樽
2016年2月上旬製造分より順次切り替え予定 |
| 5.発売地域 | 全国 |
| 6.原材料 | 麦芽・ホップ |
| 7.アルコール分 | 5% |
| 8.中味特長 | ドイツのビール純粋令に則り、「麦芽・ホップ・酵母」の細部にまでこだわり、香味バランスを追求することで、より上質な「コク」を実現しました。
麦芽100%、ドイツハラタウ産アロマホップ、エビス酵母使用、長期熟成。
良質なコクと苦味が特長。 |
| 9.価格 | オープン |
| 10.販売計画 | 1000万ケース
(エビスブランド計 2016年1月～12月 大びん633ml×20本換算) |

(裏面をご覧ください)



以上

<p>この件に関する お問合せ</p>	<p><報道機関の方> サッポロホールディングス(株) コーポレートコミュニケーション部 03-5423-7407</p>	<p><消費者の方> サッポロビール(株) お客様センター 0120-207800</p>
-------------------------	---	---