

エビス with ジョエル・ロブション「華やぎの時間」・「余韻の時間」同時発売 ～食中だけでなく、食前・食後にも楽しめるエビス～

サッポロビール(株)は、「エビス with ジョエル・ロブション 華やぎの時間」と「エビス with ジョエル・ロブション 余韻の時間」を2017年1月24日より限定発売します。

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“エビス”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ビールです。昨年この2商品を発売し大変好評をいただき、本年同時発売します。

「華やぎの時間」は、フランス・シャンパーニュ地方産の上質な麦芽を使用し、厳選された3種のホップ(注1)の個性を引き出し、調和させることで、口にふくんだ瞬間に広がる華やかな薫りと、エビスらしい上質なコク、すがすがしい味わいに仕上げました。乾杯や食前酒として、料理を華やかに引き立てるビールです。

「余韻の時間」は、シャンパーニュ地方産の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、エビスの醸造技術で豊かな個性を引き出しました。口いっぱいに広がる麦芽の豊熟なコクと、ふくやかな薫りが織りなす、まろやかな余韻をお楽しみいただけます。ゆったりと食事を楽しみたい時や食後のくつろぎに、大人の時間を演出するビールです。

パッケージは、ジョエル・ロブション氏の日本橋高島屋 ル・カフェ・ド ジョエル・ロブションや恵比寿のシャトー・ジョエル・ロブションなどの店舗デザインを手がけるGLAMOROUS co., ltd. 森田恭通氏に今年も監修いただきました。

薫りや味わいの違いを楽しみながら、食前・食中・食後とさまざまなシーンでお楽しみください。

(注1) 高級ワインでも名高いニュージーランド・ネルソン地方産の白ワインのような薫りを有する品種「ネルソンソーヴィン」をふんだんに使用。伝統的なホップ産地ドイツ・ハラタウ地方の薫り高い品種「ハラタウブラン」と上質な苦味の伝統種「ハラタウトラディション」を一部使用。

(注2) 世界のホップ生産量の約1.9%しかない希少なホップ(2015年時点当社調べ)。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

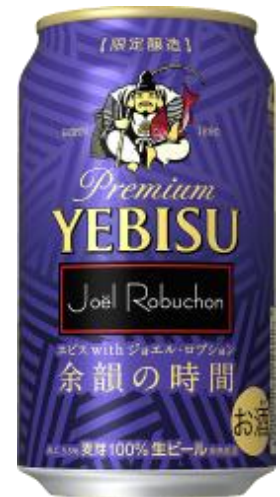
【エビス with ジョエル・ロブション 華やぎの時間】

1. パッケージ 350ml 缶、500ml 缶
2. 品目 ビール
3. 発売日・地域 2017年1月24日(火)・全国
4. 原材料 麦芽、ホップ
5. アルコール分 5%
6. 中味特長
 - ・フランス・シャンパーニュ地方産麦芽使用。
 - ・厳選された3種のホップ(注1)による華やかな薫りが特長。
 - ニュージーランド・ネルソン地方産の白ワインのような薫りを有する品種「ネルソンソーヴィン」をふんだんに使用。
 - 伝統的なホップ産地ドイツ・ハラタウ地方産の薫り高い品種「ハラタウブラン」と上質な苦味の伝統種「ハラタウトラディション」を一部使用。
7. 価格 オープン
8. 販売計画 5万ケース(大びん633ml×20本換算)



【エビス with ジョエル・ロブション 余韻の時間】

1. パッケージ 350ml 缶、500ml 缶
2. 品目 ビール
3. 発売日・地域 2017 年 1 月 24 日（火）・全国
4. 原材料 麦芽、ホップ
5. アルコール分 5.5%
6. 中味特長
 - ・フランス・シャンパーニュ地方産麦芽使用。
 - ・ホップ品種「モザイク」（注2）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。
7. 価格 オープン
8. 販売計画 5 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。

※森田恭通氏について

1967 年大阪生まれ。GLAMOROUS co., ltd. 代表。2001 年の香港プロジェクトを皮切りに、ニューヨーク、ロンドン、上海など海外へも活躍の場を広げ、インテリアに限らず、グラフィックやプロダクトといった幅広い創作活動を行なっている。2011 年にはプロダクトデザイン会社「code」も設立。

以上