



乾杯を  
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## 「エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス」

### 数量限定発売

～120年以上の歴史を持つエビスのビール造りに、ジョエル・ロブションがフレンチのエッセンスを組み合わせた、新感覚のピルスナー～

サッポロビール（株）は「エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス」を11月26日に全国で数量限定発売します。

発売7回目となる「エビス with ジョエル・ロブション」シリーズは、120年を超える歴史を持つエビスと、フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が手を組み、造り上げてきましたが、本商品はジョエル・ロブション氏生前最後の監修となります。

フランス・シャンパーニュ産の淡色麦芽を使用し、白葡萄のような香りのホップ（ネルソン・ソーヴィン）と、柑橘のような香りのホップ（シトラ）による、フルーティーで繊細な香りとお味に仕上げました。

パッケージデザインは、これまでの同シリーズを全て手がけてきた GLAMOROUS co., ltd.（株）グラマラス 森田恭通氏が監修。味覚特長である香りの華やかさを表現するとともに、上品でパーティーシーンにふさわしいデザインとしました。

エビスとフレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が手を組み造り上げた新感覚ピルスナーで、クリスマスなど華やかなパーティーシーンを盛り上げます。

#### 記

1.商品名	エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス
2.パッケージ	350ml 缶・500ml 缶
3.品目	ビール
4.発売日・地域	2019年11月26日・全国
5.原材料名	麦芽（外国製造又は国内製造（5%未満））、ホップ
6.アルコール分	5.5%
7.中味特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シャンパーニュ産麦芽を使用</li> <li>・白葡萄のような香りのホップ（ネルソン・ソーヴィン）と柑橘のような香りのホップ（シトラ）による、フルーティーで繊細な香りとお味。</li> </ul>
8.価格	オープン価格
9.販売計画	15万ケース（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。2018年8月6日73歳で逝去するも、彼の偉大な功績と味わいは世界中の愛弟子たちに受け継がれている。



※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。

以上