

※2024年3月4日 一部訂正

延べ床面積に関する記載部分に誤りがございましたため、該当箇所の記載を正します。

ご迷惑おかけしましたこと、深くお詫び申し上げます。

2024年1月10日

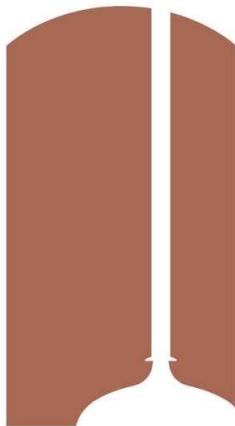


乾杯を  
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

**「YEBISU BREWERY TOKYO」2024年4月3日開業決定！**  
**35年以上前に恵比寿工場で使用されていた「エビス酵母」を使った**  
**ブルワリー限定のフラッグシップビール「エビス ∞」の他、**  
**開業日には春夏限定の「Foggy ale 2024」も発売**



YEBISU  
BREWERY  
TOKYO



サッポロビール（株）は、エビスビール発祥の地である恵比寿における醸造施設を伴ったエビスのブランド体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO（エビス ブルワリー トウキョウ）」（注1）の開業日を、2024年4月3日に決定しました。またこの場所を象徴するビールの醸造釜をモチーフとしたロゴを決定しました。

さらにブルワリー開業日には、先般発表したこのブルワリー限定の通年フラッグシップ商品「エビス ∞（エビス インフィニティ）」「エビス ∞ ブラック（エビス インフィニティ ブラック）」（注2）だけでなく、春夏の期間限定で「Foggy ale 2024（フォギーエール 2024）」を発売します。ビール開発を霧に形容したことを商品名の由来とした、2種のホップをドライホッピングしたことによるトロピカルな香りと、霧のようにかすんだ液色が特長的なビールです。

1890年、日本麦酒醸造会社（現サッポロビール株式会社）は、今日のエビスビールのルーツである「恵比寿ビール」の製造・販売を恵比寿の地で開始しました。1988年、工場の移転に伴い惜しまれながらも約100年におよぶビール製造の歴史に幕を下ろしてから、35年ぶりに恵比寿の地で「YEBISU BREWERY TOKYO」としてビール醸造を再開させます。このブルワリーで通年販売するフラッグシップ商品「エビス ∞（エビス インフィニティ）」「エビス ∞ ブラック（エビス インフィニティ ブラック）」（注2）には、35年以上前に恵比寿工場で使用したエビス酵母を再選抜し、この時代に復活させました。

驚きや発見、新しいエビスとの出会いがある「YEBISU BREWERY TOKYO」開業にご期待ください。

（注1）「YEBISU BREWERY TOKYO」 ニュースリリース

[https://www.sapporobeer.jp/news\\_release/0000015251/](https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000015251/)

[https://www.sapporobeer.jp/news\\_release/0000016102/](https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016102/)

(注2) [https://www.sapporobeer.jp/news\\_release/0000016102/](https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016102/)

#### ■「YEBISU BREWERY TOKYO」開業日について

1. 開業日 2024年4月3日
2. 施設名称 YEBISU BREWERY TOKYO (エビス ブルワリー トウキョウ)
3. 場所 東京都渋谷区恵比寿 4-20-1 恵比寿ガーデンプレイス内 (現: エビスビール記念館)  
※エビスビール記念館は2022年10月末から休館。
4. 営業時間 平日: 12時~20時 土日祝: 11時~19時  
定休日: 火曜日 (祝日の場合は翌日)・年末年始

#### <参考>

1. コンセプト さまざまな価値観が交差する、東京・恵比寿。  
エビスビールの誕生とともに「恵比寿」と名付けられたこの街には、人とビールの物語に溢れている。  
1890年、エビスが生まれたこの街で、私たちは再びビールづくりをはじめます。  
ここはエビスの座標軸でもあり、新たなビール文化が生まれる拠点。  
私たちの原点とも呼べるこの場所から、新しいビールとビールを楽しむ幸せな時間の数々が、いま、まさにここから、つぎつぎと生まれていく。  
YEBISU believes beer is ∞.
2. 総工費 約17億円
3. 延べ床面積 2,544㎡ ※2024年3月4日 記載を訂正
4. 製造能力 130kl
5. 内容 ところどころにかつて使用していた醸造釜や設備の一部などがちりばめられた、エビスならではの物語が感じられる上質な空間の中で、以下のような体験をお楽しみいただけます。
  - ・ミュージアムエリア (過去)  
エビスのルーツに親しむミュージアムエリアでは、エビスの歴史物語に加え、街と共にあったエビスの姿を今回改めて過去写真を探し出し公開。街と共に歩み、130年以上続いてきた唯一無二のブランドルーツを旅するように楽しむことができます。
  - ・ブルワリーエリア (現在)  
ビール醸造を行うブルワリーエリアは、ドイツ製の醸造設備を採用。その釜の隣には「YEBISU BREWERY TOKYO」で醸造を担当する Chief Experience Brewer のブリュワーズルームを配置。ご来場のタイミングによっては Chief Experience Brewer と実際に会話をしたり、アイデアが生み出される瞬間をご覧ください。
  - ・タプルームエリア (未来)  
実際にビールをお楽しみいただくタプルームエリアでは、通年で提供する「エビス ∞」「エビス ∞ ブラック」の他、期間限定や数量限定のエビスを含む、オリジナリティあふれる多彩なエビスを (常時6種程度) 提供。多種多様なテーブルやいすが配置された空間で、おひとりでも、グループでも、その日の気分に合わせてお楽しみいただける空間です。他にもビアストーミングエリアを設置。ビールを楽しみながらクリエイティビティを發揮したい時のミーティングブース、コミュニティスペースとして活用いただけます。

※イメージパース図などは別紙をご参照ください。

## ■YEBISU BREWERY TOKYO 開業時提供ビール

1. 商品名
  - ①エビス ∞ (エビス インフィニティ) <通年商品>

「Beer is ∞. (ビールは無限大)」。ビールの持つ無限の可能性を信じ、新たなビールの魅力に挑戦していく YEBISU BREWERY TOKYO のフラッグシップとして開発されたエビス。恵比寿工場で使用されていたエビス酵母を再選抜しこの時代に復活。1890 年のエビスビール誕生当時に使用されていたと思われるドイツ産ファインアロマホップ「テトナンガー」を一部使用し、過去に想いを馳せながらも現代ならではのおいしさに蘇らせた、YEBISU BREWERY TOKYO のフラッグシップ商品。エビスらしい王道感のある飲みごたえに加え、高貴で洗練された苦味と香りが特長。麦芽 100%、テトナンガー一部使用、エビス酵母使用。
  - ②エビス ∞ (エビス インフィニティ ブラック) <通年商品>

「Beer is ∞. (ビールは無限大)」。1894 年に黒ビールを発売したエビスからご提案する、YEBISU BREWERY TOKYO のもうひとつのフラッグシップ商品。恵比寿工場で使用されていたエビス酵母と、香ばしく芳醇な黒麦芽に、オレンジのような香りのホップ「マンダリナバーバリア」を組み合わせた、黒ビールらしい深みがありながらもフルーティーなホップの香りがきいた、驚きのあるブラック。麦芽 100%、マンダリナバーバリア一部使用、エビス酵母使用。
  - ③Foggy ale 2024 (フォギーエール 2024) <期間限定販売>

「Beer is uncertainty. (ビールは不確かなもの)」。ビールには数千年にわたる長い歴史があり、さまざまなスタイルが存在するため、「ビール」という単語の表すものほど不確かなものはない。ビールの開発はその無数のスタイルが漂う霧の中から一つの答えを見出す作業のよう。2 種のホップをドライホッピングしたことによる、トロピカルな香りと、霧のようにかすんだ液色が特徴。とろりとした不思議な飲み口ながらも、ビールらしい苦味とフルーティーな香り。ビールとはなにか、どこまでがビールなのか、そう考えさせられる 1 杯。麦芽 100%、小麦麦芽一部使用、アマリロー一部使用、モザイク一部使用。
2. パッケージ 樽商品
3. 発売日・地域 2024 年 4 月 3 日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定

【「YEBISU BREWERY TOKYO」提供ビール監修 Chief Experience Brewer 有友 亮太からのコメント】

エビスビール誕生の地、恵比寿で35年ぶりに醸造を再開するにあたり、その初代醸造責任者を担当できることを光栄に思います。

エビスビールは1890年に誕生し、それ以降100年以上に渡りお客様に親しまれている歴史の長いブランドです。

この歴史は、その時代を生きるお客様とビールに向き合い、おいしいエビスを探求し続けた醸造技術者たち、そのエビスを食卓・飲食店で楽しまれたお客様がいたからこそ紡がれてきたものです。

今を生きるお客様に向き合い、「ビールのある幸せな時間を広げたい」という信念のもと、新しい挑戦を続けるブランドであるということを魅力として感じていただけるようビール醸造に取り組みたいと思います。

また提供されるビールの開発だけでなく、直接皆さまとコミュニケーションがとれる場所や機会も設けています。お客様とお話しする中で得た着想もどんどん商品やサービスに活かしていきたいと思いますので、是非足を運んでいただけますと幸いです。

<プロフィール>

2012年サッポロビール入社。サッポロビール北海道工場でビール醸造を担当した後、酒類技術研究所にて酵母の研究に取り組む。その後、ドイツへ留学し、Brew master（ブリューマスター）の資格を取得。帰国後は新商品開発や研究を行う。「YEBISU BREWERY TOKYO」のビール醸造を担当。

<参考>エビスブランドサイト <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/>



以上

(別紙)「YEBISU BREWERY TOKYO」イメージ図

※イメージ図は予告なしに変更の可能性があります。

