



乾杯を  
もっとおいしく。

2024年1月10日  
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## エビスブランドの独創的な新ライン

### 「CREATIVE BREW」第3弾

### 「エビス シトラスブラン」期間限定で発売

ホップとレモングラスのマリアージュにより実現した、清涼感あふれるフルーティーなエビス



サッポロビール（株）は、エビスブランドの新ライン「CREATIVE BREW」第3弾商品である「エビス シトラスブラン」の缶商品を2月20日に期間限定で、樽商品を同日に数量限定で発売します（注1）。

「CREATIVE BREW」は、エビスで100年培ってきた技術と知見を活かしながらこれまでのビールの概念にとらわれない新たなビールのおいしさや楽しさに挑戦していくエビスブランドの新ラインです。

「CREATIVE BREW」の商品開発を担うのは、2024年4月3日に開業となる「YEBISU BREWERY TOKYO」で醸造を担当するChief Experience Brewerの有友 亮太（ありとも りょうた）です。若手醸造家ならではの感性や現代の製法や技術を取り入れながら、お客様に驚きを届け、ビールの新しい魅力を創造していくことを目指し、エビスならではの上質なおいしさ、そして、独創的な商品をご提案していきます。

「CREATIVE BREW」の第3弾となる本商品は、春夏の季節にふさわしい爽やかで豊かなおいしさを実現するために、新たに爽やかな香りがするハーブ「レモングラス」に着目しました。エビスにふさわしい上質なおいしさのために産地から徹底して吟味したレモングラスを採用。柑橘のような香りのホップ「シトラ」とマリアージュさせることで、これまでにない、清涼感あふれる上質でフルーティーなエビスが誕生しました。

パッケージは今回の味わい特長であるレモングラスのイラストを象徴的に表現するとともに、缶体に特殊加工を施すことで、独特の外観と手触りによる上質感を表現しました。

当社は130年を超える歴史を持つエビスだからこそできる、ビールの多様なおいしさと楽しみ方を継続してお客様にお届けしていきます。

（注1）樽商品は「YEBISU BAR」「TAPS BY YEBISU」「サッポロビール九州日田工場ウェルカム館」ほかで取り扱う予定です。

【Chief Experience Brewer：有友 亮太からのコメント】

春夏の爽やかな陽気の下で楽しむ、清涼感あふれる上質なエビスをコンセプトに、今回の「エビス シトラスブラン」を開発しました。爽やかでフルーティーな香りの実現のためレモングラスの使用に挑戦しましたが、産地ごとに試験醸造を行うなど吟味を重ね、香りのバランスが良いエジプト産を採用しました。よりレモンのような香りを感じていただくためホップの香りとのマリアージュについても研究を行い、見出したホップ品種「シトラ」を一部使用して驚きや楽しさのあるエビスを目指しました。レモングラス単体やホップ単体では実現できない、2つのマリアージュにより生まれた新しい爽やかなエビスとの出会いを楽しんでいただければと思います。



<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、Brewmaster（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。2024年4月開業予定の「YEBISU BREWERY TOKYO」の醸造を担当することが決定している。

記

1. 商品名	エビス シトラスブラン
2. パッケージ	350ml 缶、20L 樽
3. 品目	ビール
4. アルコール分	5%
5. 純アルコール量	350ml 缶：14g
6. 発売日・地域	350ml 缶：2024年2月20日・全国 20L 樽：2024年2月20日・「YEBISU BAR」、「TAPS BY YEBISU」、「サッポロビール九州日田工場ウェルカム館」ほか
7. 参考小売価格	350ml 缶：258円（税抜）
8. 中味特長	・ 徹底的に吟味したレモングラス使用。 ・ ピルスナー麦芽使用。小麦麦芽一部使用。 ・ レモンのような香りのシトラホップ一部使用。 ・ 上質なコクを引き出す上面発酵酵母使用。
9. 販売計画	20万ケース（大びん 633ml×20本換算）※缶商品のみの計画数

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

以上