



乾杯を  
もっとおいしく。

2024年2月19日

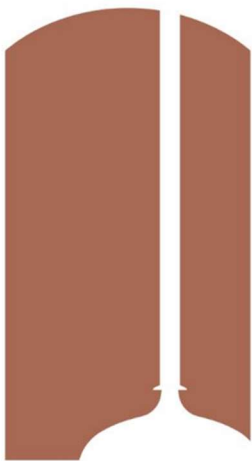
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## 「YEBISU BREWERY TOKYO」

# 4月3日開業記念ビール「煙々」数量限定発売 ガイド付きツアー「YEBISU the JOURNEY」も5月開始

燻製麦芽がもたらすウィスキーのような香り「煙々」を加え、  
開業時には4種類の独創的なビールを提供



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）の開業に合わせ、記念ビール「煙々（えんえん）」を開業日4月3日から数量限定発売します。

「煙々（えんえん）」は、麦芽によるビールの個性を追求し、吟味した燻製麦芽を一部使用し上面発酵で仕上げました。「Beer is Meditation.（ビールは瞑想）」を掲げ、まるでウィスキーのような複層的で、余韻まで広がる豊かな麦芽の香りを堪能しながら、自分と向き合う時間をもたらしてくれるビールです。また商品名には「延々（えんえん）」とかけて、YEBISU BREWERY TOKYOとお客様の関係が長く続くようにとの願いも込めています。

先般発表した本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）」、春夏の期間限定「Foggy ale 2024（フォギーエール 2024）」と合わせ、開業時には4種類の独創的なビールをご提供します。

またYEBISU BREWERY TOKYOでは、ビールに合わせて楽しめるおつまみや、YEBISU BREWERY TOKYOのオリジナルグッズも発売されるほか、開業後の5月中旬からは有料のガイド付きツアーも開始する予定です。

さらに恵比寿ガーデンプレイス開業30周年を記念して、恵比寿ガーデンプレイスで働く人を中心に30周年記念ビールを醸造するプロジェクトを始動します。今後は参加型のワークショップなどを通して記念ビールのコンセプトやデザインを作りこみ、10月の恵比寿ガーデンプレイス開業30周年記念イベントでのお披露目を目指します。

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」 過去ニュースリリース

[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/)

[https://www.sapporobeer.jp/news\\_release/0000016488/](https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016488/)

## ■煙々(えんえん)商品概要

1. 商品名 煙々 (えんえん)
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
4. 特長 「Beer is Meditation. (ビールは瞑想)」。近年のビールの香りの特徴はホップによるものが多く登場しているが、麦芽による香りをもっと追求できる。吟味した燻製麦芽がもたらす、まるでウイスキーのような香ばしい香り。上面発酵による余韻まで広がる複層的な麦芽の香りを堪能し、そのひと時に酔いしれながら、自分と向き合う時間をもたらしてくれるビールです。麦芽100%、燻製麦芽一部使用、ハラタウトラディション一部使用。

## ■ガイド付きツアー「YEBISU the JOURNEY (エビス ザ ジャーニー)」概要

1. 名称 YEBISU the JOURNEY (エビス ザ ジャーニー)
2. 内容 エビスの歴史を巡るミュージアムと、今まさにビールが醸造されているブルワリーを巡るガイド付きツアー。タップルーム内のビアストーリーミングルームエリアで、YEBISU BREWERY TOKYOのフラッグシップビール「エビス ∞ (エビス インフィニティ)」をご試飲いただきます。  
※「エビス ∞ (エビス インフィニティ)」1杯とおつまみ付き
3. 料金 1,800円(税込)
4. 所要時間 45分
5. ツアー開始日 5月15日(注2)  
(注2) ツアーに関するスケジュールは事情により変更となる可能性があります。
6. 予約方法 Web予約  
※4月24日よりエビスブランドサイト内にて予約開始予定  
エビスブランドサイト内、YEBISU BREWERY TOKYO専用ページ <https://x.gd/6HUil>

## <参考>

### ○「YEBISU BREWERY TOKYO」開業について

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
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  
※開業日4月3日のみ、10時30分営業開始
5. 入場料 無料 入場時予約不要。混雑状況によっては入場制限がかかる可能性有。
6. 席数 タップルームはスタンディング含めて110席程度
7. 提供商品 ビール 1杯1,100円(税込)~(タップ8本)  
フード 1品400~800円程度 ※フィンガーフードなど軽食
8. 決済方法 オールキャッシュレス  
※館内では現金でのお支払いはできません。  
各種クレジットカード、電子マネー、コード決済(スマホ決済)をご利用いただけます。

9. Web サイト エビスブランドサイト内、YEBISU BREWERY TOKYO 専用ページ  
<https://x.gd/6HUi1>
10. お問い合わせ 03-5423-7255 (受付時間 平日 12 時～16 時)
11. その他 YEBISU BREWERY TOKYO のサステナビリティに関する取り組み  
YEBISU BREWERY TOKYO では「サッポログループ環境ビジョン 2050」で掲げた「脱炭素社会の実現」に向け、電力の 100%再生可能エネルギー化を実現します。

○YEBISU BREWERY TOKYO 開業時提供ビール

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。

④煙々(えんえん) <数量限定販売>

※いずれも樽商品のみ。4 月 3 日より「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定で販売します。

【「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、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。「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。

■ エントランス

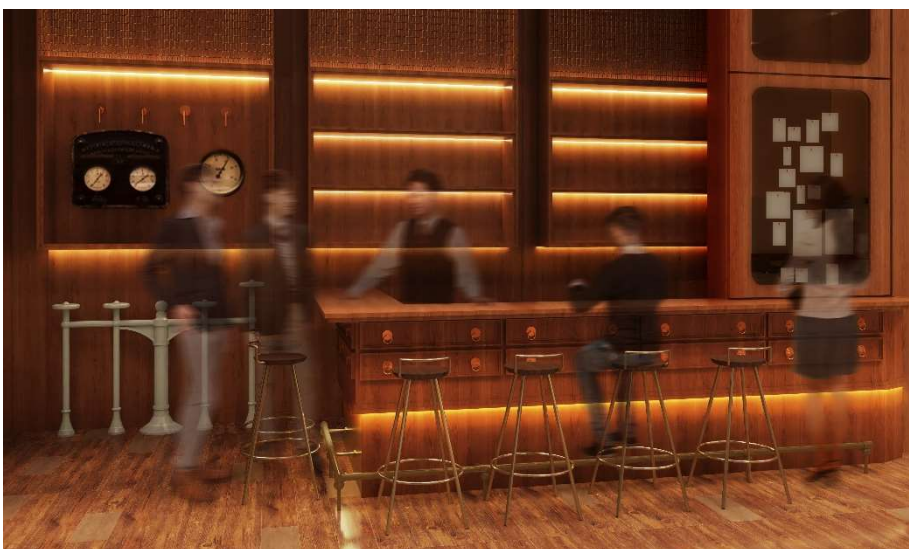
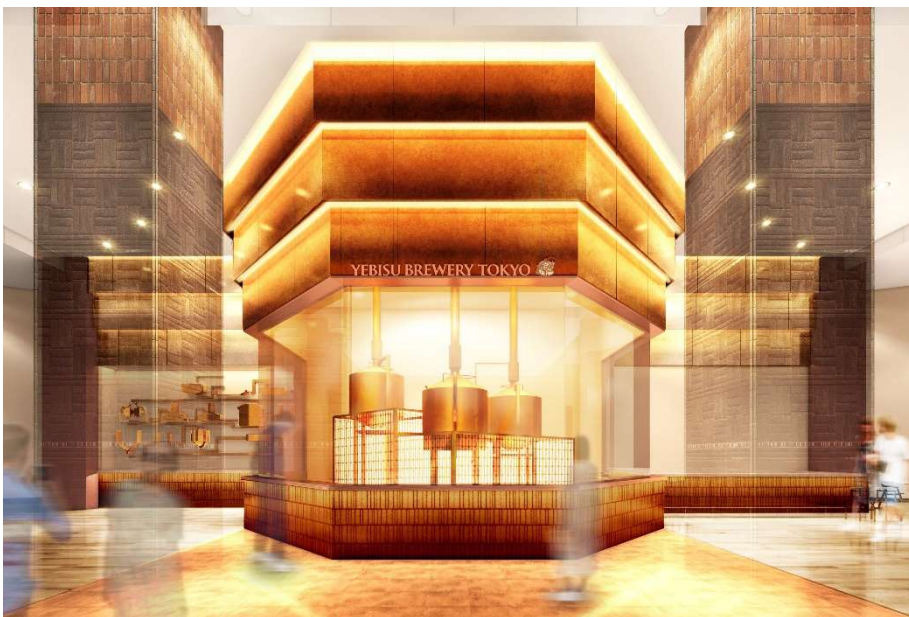


■ ミュージアムエリア





■ブルワリーエリア



■ タップルームエリア



■ ショップ

