



乾杯を  
もっとおいしく。

2024年7月17日  
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

YEBISU BREWERY TOKYO で連日売り切れとなった

人気商品からインスパイア！

「エビス クリエイティブブリュー 燻 (いぶし)」

9月10日から期間限定販売

8月23日から開催する YEBISU BEER HOLIDAY で先行提供



サッポロビール (株) は、エビスブランドの「CREATIVE BREW」第5弾商品である「エビス クリエイティブブリュー 燻 (いぶし)」の缶・びん・樽商品を9月10日に期間限定で発売します (注1)。

「CREATIVE BREW」は、エビスで130年以上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独創的なラインです。

「CREATIVE BREW」の第5弾となる本商品は、4月に開業したエビスブランドの体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO」で連日売り切れになるほど大変ご好評をいただいた数量限定ビール「燻々」の知見を活かし、秋冬向けにブラッシュアップしました。ブナ材で燻した麦芽を一部採用し、高温短時間仕込とエビス酵母の掛け合わせにより実現した、ほのかにスモーキーで香ばしい味わいが特長の新しいエビスです。

パッケージは本商品の特長である「燻した麦芽」を背景柄とイラストで象徴的に表現しました。

「エビス クリエイティブブリュー 燻」の樽商品は恵比寿ガーデンプレイスで8月23日から開催するイベント「YEBISU BEER HOLIDAY (エビスビアホリデー)」(注2)で先行提供予定です。

「CREATIVE BREW」の商品開発を担うのは、「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品なおいしさ、そして、独創的な商品をご提案していきます。

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) 9月10日からは「YEBISU BAR」「TAPS BY YEBISU」「サッポロビール九州日田工場ウェルカム館」でも取り扱い予定です。

(注2) [https://www.sapporobeer.jp/news\\_release/0000016825/](https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016825/)

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

ビールで香りや味わいというとホップが注目されがちですが、使用する麦芽によっても様々な表情を魅せてくれます。

今回はスモーキーな香りが特徴の「燻製麦芽」に着目しました。エビスブランドだからこそ実現できた、エビス酵母由来の華やかな香りとスモーキーな香りのハーモニーを、食事も時間もゆっくり味わいたいこれからの季節に是非お楽しみください。



<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は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。4月に開業した「YEBISU BREWERY TOKYO」の醸造を担当。

記

- |            |   |
|------------|---|
| 1. 商品名     | エビス クリエイティブブリュー 燻（いぶし）  |
| 2. パッケージ   | 350ml 缶、500ml びん、20L 樽  |
| 3. 品目      | ビール   |
| 4. アルコール分  | 5.5%  |
| 5. 純アルコール量 | 350ml 缶：15.4g   |
| 6. 発売日・地域  | 350ml 缶：2024年9月10日・全国<br>500ml びん：2024年9月10日・全国<br>20L 樽：2024年9月10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」で取り扱い。<br>※恵比寿ガーデンプレイスで8月23日から開催するイベント「YEBISU BEER HOLIDAY」でも先行提供予定。 |
| 7. 参考小売価格  | 350ml 缶：258円（税抜）<br>500ml びん：355円（税抜）   |
| 8. 中味特長    | ・エビスブランドとして初めて燻製麦芽を採用し一部使用。<br>・高温短時間仕込とエビス酵母の掛け合わせで実現した、秋冬の季節にふさわしいほのかにスモーキーで香ばしい味わい。  |
| 9. 販売計画    | 21万ケース（大びん633ml×20本換算）  |

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

以上