



乾杯を
もっとおいしく。

2024年11月18日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた
ここでしか飲めない数量限定ビール
「Holly Jolly (ホーリージョリー)」

12月4日発売

クリスマスシーズンにはバカラグラスでエビス インフィニティが楽しめる
特別メニューも限定登場



サッポロビール(株)は「Holly Jolly (ホーリージョリー)」を、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) 限定で、12月4日に数量限定発売します。

「Holly Jolly」は、ジンジャーやシナモンなどのスパイスを使用し、ホリデーシーズンにぴったりのウィンターエールに仕上げました。

また、12月19日からはクリスマスシーズン限定のクリスマスプレートとエビス ∞ (エビス インフィニティ) をバカラグラスで提供する特別メニューを数量限定にて発売します。恵比寿ガーデンプレイスのバカラのシャンデリアが輝く季節に、「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた特別メニューで、クリスマスシーズンを是非お楽しみください。

驚きや発見、新しいエビスとの出会いがある「YEBISU BREWERY TOKYO」に今後もお楽しみください。

(注1) 「YEBISU BREWERY TOKYO」専用ページ <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>

記

■数量限定ビールHolly Jolly 概要

- 商品名 Holly Jolly (ホーリージョリー)
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年12月4日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is Holiday!」(ビールで最高の休暇を!)

ホリデーシーズンにぴったりのウィンターエール。クリスマスのお菓子をヒントにブレンドしたスパイスが織りなす贅沢な風味をお楽しみください。

【YEBISU BREWERY TOKYO 提供ビール監修 エビスブランド Chief Experience Brewer 有友 亮太 コメント】

「YEBISU BREWERY TOKYO」の今年最後の限定ビールはホリデーシーズンにふさわしいウィンターエールです。ドイツで味わったクリスマスシーズンに楽しめる伝統菓子「シュトーレン」やスパイス・ハーブを入れて楽しむワインを参考に、シナモン、クローブ、オレンジピール、ジンジャーの4種のスパイスをブレンドし、贅沢な味わいのウィンターエールに仕上げました。忙しい時期ですが「Holly Jolly」でほっと一息ついていただき、ホリデーシーズンを楽しみましょう。



<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。「YEBISU BREWERY TOKYO」のビール醸造を担当。

■YEBISU BREWERY TOKYO クリスマス数量限定特別メニュー概要

1. 期間 2024年12月19日～12月25日
※仕入れ等の状況により実施期間は変更の可能性があります。
2. 内容 ①クリスマスプレートメニューとバカラグラスで飲むエビス∞1杯コース
②クリスマスプレートメニューとバカラグラスで飲むエビス∞2杯コース
※クリスマスプレートメニューのビールはエビス∞のみになります。



3. 料金 ①4,200円(税込み) ②6,000円(税込み)
4. 提供数量 1日50皿の限定発売

<参考>

「YEBISU BREWERY TOKYO」その他提供ビール

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 ∞ ブラック (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。

③ Everhop weizen(エバーホップ ヴァイツェン) <期間限定販売>

「Beer is Nature. (ビールは自然の素材からつくられている)」。こだわりの小麦麦芽、ホップを惜しげもなく使用し、クラフトビールの定番をエビスらしく上質に仕上げたヘーフエヴァイツェン。雪深い針葉樹林をイメージし、ウッディかつグリーンなホップの香りと、小麦麦芽と酵母が生み出す濁りと柔らかな口当たりが特長のビール。麦芽100%、小麦麦芽一部使用、ソラチエース一部使用、レモンドロップ一部使用。

※いずれも樽商品のみ。「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定で販売中。

<YEBISU BREWERY TOKYO>

2024年4月に開業した、エビスビール発祥の地・恵比寿にある醸造施設を伴ったエビスのブランド体験拠点。エビスの「ルーツ」に親しむミュージアム、今まさにここでつくられているビールの物語に触れられる「現在」のブルワリー、そしてブルワリーで作られたビールを楽しみながらこれからのビールとお客様との新しい関係を創造する「未来」のタップルールの3つのエリアからなる施設で、YEBISU BREWERY TOKYOでつくられた、ここでしか飲めないオリジナルエビスを楽しみながら、130年を超えるエビスブランドならではの個性と物語に触れていただくことができます。

YEBISU BREWERY TOKYO サイト

<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>

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

以上