



乾杯を
もっとおいしく。

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた エビスビール 135年記念限定醸造ビール 「MEMORIA 1890」12月3日(水)数量限定発売

135年を記念して、135本限定のペアグラス付きシャンパンボトルビールが初登場！
バカラグラスでエビス インフィニティが楽しめるクリスマス特別メニューも限定登場！



サッポロビール（株）は「MEMORIA 1890（メモリア イチハチキューゼロ）」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3日（水）に数量限定発売します。

「MEMORIA 1890」は、とれたてを冷凍した希少な国産ホップ「ハラタウトラディション」と歴史あるドイツ産ファインアロマホップである「テトナンガー」をそれぞれ一部使用し、青草や果実のような特別感のあるフレッシュな香りに仕上げました。エビスビールの1890年の誕生から続く飽くなき挑戦の精神を体现したインペリアルピルスナータイプ（注2）のビールです。

また、同日より YEBISU BREWERY TOKYO にて初めてボトルで販売する「MEMORIA 1890 ペアグラスセット」は、エビスビール135年の歴史を記念した135本限定の特別な一本です。「MEMORIA 1890」のシャンパンボトルビールとオリジナルデザインのペアグラスがセットになり、クリスマスのプレゼントや特別な乾杯の席をよりエレガントで鮮やかに彩ります。

さらに、12月10日（水）からはバカラ社のグラスで「エビス∞（インフィニティ）」を楽しめるクリスマス特別メニューも数量限定で登場。恵比寿ガーデンプレイスに飾られたバカラ社のシャンデリアが輝く季節に「YEBISU BREWERY TOKYO」でクリスマスシーズンをぜひお楽しみください。

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

（注2）ピ尔斯ナービールをベースに麦芽やホップを増量し、より力強く豊かな味わいに仕上げたビアスタイルです。

■数量限定ビール「MEMORIA 1890」概要

1. 商品名 MEMORIA 1890（メモリア イチハチキューゼロ）
2. パッケージ 樽商品、シャンパンボトル（750ml）

※シャンパンボトル（750ml）は、ペアグラスセットでの販売となります。

3. 発売日・地域 2025年12月3日(水)・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定

4. 特長 「Beer is infinity. (ビールは無限大)」

エビスビール誕生135年を記念した限定醸造ビール。

エビスビールが誕生した1890年から続く、歩みを止めず挑戦し続ける姿勢を体現したインペリアルピルスナータイプ(注2)のビールです。3回煮沸仕込と恵比寿工場由来のエビス酵母から生み出される奥深いコク、とれたてを冷凍した国産ホップ「ハラタウトラディション」と歴史あるドイツ産ファインアロマホップである「テトナンガー」をそれぞれ一部使用した、青草や果実のようなフレッシュな香りが織り成す至福の体験をお楽しみください。

※「MEMORIA 1890 ペアグラスセット」概要

- ・「MEMORIA 1890」のシャンパンボトルビール(750ml)1本とオリジナルデザインのペアグラス付きのセット。
- ・エビスビール誕生から135年を記念し、135セットの限定販売。先着順での販売となり、事前の予約は承っておりません。
- ・価格は8,800円(税込)
- ・YEBISU BREWERY TOKYO内ショップでの販売となります。店内飲用はできず、持ち帰り専用の限定セットとなります。



【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】



「MEMORIA 1890」はエビスビール誕生135年を記念したインペリアルピルスナータイプのビールです。通常のビールより麦芽の使用量を高め、味わいの厚みや満足感を高めています。またホップには

「エビス∞(インフィニティ)」でも使用しているドイツ産ファインアロマホップ「テトナンガー」に加え、収穫後24時間以内に生のまま冷凍した希少な国産ホップ「ハラタウトラディション」をそれぞれ一部使用し、特別感のあるフレッシュな香りに仕上げました。アニバーサリーワンダーならではの特別な一杯を、ぜひYEBISU BREWERY TOKYOでお楽しみください。また今回はシャンパンボトルでの販売も行いますので、年末年始の特別な時間に、大切な人たちと共に味わっていただけたと幸いです。

<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（ブルーマスター）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 2025年12月10日(水)～12月25日(木)

※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 【クリスマスプレートメニュー】

- ・ハーブ香るグリルチキン～マリナラソース添え～
- ・燻製チーズのホワイトポテトサラダ
- ・モツアレラリースサラダ～レモンドレッシング仕立て～
- ・雪化粧のチョコレートブラウニー

【ドリンク】

- ・エビス∞(インフィニティ)

【提供コース】

- 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
- ③クリスマスプレートメニュー(ハーフサイズ)とバカラグラスで飲むエビス∞
1杯コース

※各日無くなり次第終了となります。

3. 料金 ①3,700円(税込) ②5,000円(税込) ③2,500円(税込)



<参考>エビス ∞(インフィニティ)

「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。

※樽商品のみ。「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定で通年販売中。

■YEBISU BREWERY TOKYOとは

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」のタップルームの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、135年の歴史を持つ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公式サイト：<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>

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