



乾杯を
もっとおいしく。

世界が注目する藍師・染師「BUAISOU」とのコラボレーション

「エビス クリエイティブブリュー 藍想う(あいおもう)」

4月14日(火)数量限定発売

YEBISU BREWERY TOKYOで特別イベントを開催、ここでしか飲めない限定ビールも登場！



サッポロビール(株)は、エビスブランドの「CREATIVE BREW」第12弾商品である「エビス クリエイティブブリュー 藍想う(あいおもう)」の缶・樽商品(注1)を4月14日(火)に数量限定で発売します。

「CREATIVE BREW」は、エビスで135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独創的なラインです。

「CREATIVE BREW」の第12弾となる本商品は、世界が注目する藍師・染師「BUAISOU(ブアイソウ)」とコラボレーションしました。長きにわたり日本の伝統を紡いできた藍染の魅力を伝えるために、現代的な要素を加え、アップデートしながら活動を続ける「BUAISOU」。たのしみながら向き合う姿勢がエビスと共に鳴り、異なる匠の技が交わることで新たなビール体験をお届けします。

「藍」に想いを馳せて造りあげた本商品は、100年以上にわたり紡いできた国産ホップ信州早生と穀皮分離仕込(注2)による雑味のない洗練された苦みと、柑橘を思わせる2種のホップを重ね合わせることで凛とした香りが織りなす奥深い味わいが特長です。

パッケージは「BUAISOU」がデザインした藍染作品を缶資材業界初の印刷技術「Rmagic®」(注3)により、藍染の濃淡や生地の質感を缶体に表現し、商品の奥深い味わいを視覚的にも表現しました。

本商品の発売を記念して、商品誕生に至るまでの軌跡をたどる「藍とエビスの工藝展-YEBISU DYED BY BUAISOU-」を4月15日(水)から6月1日(月)までYEBISU BREWERY TOKYOで開催いたします。また、4月25日(土)と26日(日)の2日間限定で実際に藍染の工程に触れ、体験できる特別イベントも開催いたします。そのほか、「BUAISOU」との共創から生まれた特別醸造ビール「花より出でて花より香し」や、オリジナルグッズも販売します。

135年の歴史を持つエビスは、ビールの可能性をさらに追求し続け、これからもお客様の心を満たし、前に進む意欲を高めていくことで、世の中に前向きな変化をもたらせるよう挑戦を続けてまいります。

(注1)樽商品は「YEBISU BAR」「TAPS BY YEBISU」「九州日田工場」で取り扱う予定です。

(注2)麦芽を粉碎する際に麦芽の穀皮を取り除き、雑味の少ないすっきりとした味わいをつくる仕込方法。

(注3)高精細な意匠表現を可能にする東洋製罐(株)の印刷技術。

■商品概要

1. 商品名	エビス クリエイティブブリュー 藍想う(あいおもう)
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 : 2026年4月14日(火)・全国 20L樽 : 2026年4月14日(火)・YEBISU BAR、TAPS BY YEBISU、九州日田工場にて数量限定発売(予定)
7. 参考小売価格	350ml 缶 : 269円(税抜)
8. 中味特長	・国産ホップ「信州早生」と穀皮分離仕込により引き出される雑味のない味わいと洗練された苦み。 ・柑橘を思わせる2種のホップ(それぞれ一部使用)による凜とした香り。

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

「藍想う」は2025年7月にYEBISU BREWERY TOKYOで発売した「宵涼し」で挑戦した、初夏にふさわしい雑味のない味わいの追求を受け継いだエビスです。穀皮分離仕込による味わいの面での雑味の排除だけでなく、メリハリを表現するため洗練された苦味と柑橘を思わせる凜とした香りを3種のホップで付与しました。季節に合わせた味わいをぜひお楽しみください。



<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月に開業した「YEBISU BREWERY TOKYO」の醸造を担当。

■特別展示概要

1. 展示名	藍とエビスの工藝展 -YEBISU DYED BY BUAISOU-
2. 展示内容	「エビス クリエイティブブリュー 藍想う」の発売を記念し、商品誕生に至るまでの軌跡を、「BUAISOU」が藍で染めあげた作品とともに紹介。
3. 展示場所・日時	YEBISU BREWERY TOKYO(東京都渋谷区恵比寿4丁目20-1) 2026年4月15日(水)～6月1日(月) 平日：12:00～20:00 土日祝：11:00～19:00 定休日：火曜日(祝日の場合は翌日)

※内容・展示日時は変更の可能性があります。

■特別イベント概要

1. イベント名 YEBISU×BAISOU WORKSHOP in YEBISU BREWERY TOKYO
2. 内容
- ・藍師・染師「BAISOU」による藍染体験ワークショップ
 - ・醸造家 有友 亮太による「エビス クリエイティブブリュー 藍想う」とYEBISU BREWERY TOKYO 限定ビール「花より出でて花より香し」プロダクトストーリー紹介
 - ・上記 2 種類のビール試飲
3. 開催場所 YEBISU BREWERY TOKYO(東京都渋谷区恵比寿 4 丁目 20-1)
4. 開催日時
- ①2026年4月25日(土)10時00分～12時30分
 - ②2026年4月25日(土)14時00分～16時30分
 - ③2026年4月26日(日)10時00分～12時30分
 - ④2026年4月26日(日)14時00分～16時30分
5. 参加費 22,000円(税込)
6. 定員 各回10名様、計40名様限定(事前予約制)
7. 予約開始日時 2026年2月18日(水)13:00
※定員に達し次第、受付を終了いたします。
8. お申込方法 下記特設サイトをご確認ください。
<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/product/creativebrew/aiomou>

※本イベントは事前予約制です。予約なしにご入場いただくことができませんので、あらかじめご了承下さい。

※イベントの最新情報は上記特設サイトからご確認ください。

■数量限定ビール「花より出でて花より香し」概要

1. 商品名 花より出でて花より香し(はなよりいでてはなよりかぐわし)
2. パッケージ 樽商品
3. 発売日・地域 2026年4月15日(水)・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
※数量限定につき、なくなり次第終了となります。
4. 特長 「Beer is craftsmanship. (ビールは職人技。)」
藍は植物の状態から微生物による発酵などの変化を経ることで、原料である蓼藍よりも深く青い染料となります。ホップも同様に、熟成や発酵を経て香りの成分が変化し、原料であるホップより多彩な香りをビールに与えます。「藍より出でて藍より青し」をビールで表現することに挑戦したのがこのビールです。人と酵母により生み出される、原料を超えた深い香りと味わい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】

「花より出でて花より香し」は藍師・染師である「BAISOU」とともに造りあげたビールです。「BAISOU」の工房にお邪魔させていただき、藍の原料である蓼藍の栽培から葉(すくも)作り、染めに至るまでの工程を見学・体験し、代表である椿覚郎氏との対談を通じて得た藍とビール造りの共通点や気づきを一杯に込めました。ともに発酵という工程により原料の持つ魅力が引き出されるという点に着目し、国産ホップの一つ「フラノローザ」を発酵時に一部使用。発酵を介して生み出される華や

かでありながら藍のように深みのある香りを表現しました。「BUAISOU」の作品とともに YEBISU BREWERY TOKYO でぜひお楽しみください。

■オリジナルグッズについて

1. 発売日・地域 2026年4月15日(水)・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定

2. ラインナップ 【店頭販売】

YEBISU×BUAISOU 藍染Tシャツ

YEBISU×BUAISOU 藍染バンダナ

YEBISU×BUAISOU 藍染コースター

YEBISU×BUAISOU 藍染麦酒袋

YEBISU×BUAISOU ステッカー3種

YEBISU×BUAISOU ポストカード

YEBISU×BUAISOU クリアファイル

※数量限定につき、なくなり次第終了となります。

【店頭予約販売】

YEBISU×BUAISOU 藍染トートバッグ

YEBISU×BUAISOU 藍染法被



■藍師・染師「BUAISOU」とは



2015年、徳島県に創業した BUAISOU は、原料となる藍の栽培から薬(すくも)造り、染色、デザイン、製作まで、従来分業制であった藍染業を一貫して手掛けています。藍染のオリジナル商品の製作やコラボレーション、国内外での展示・ワークショップなど、様々な手法で天然藍の魅力を伝える活動を展開。薬と木灰汁(あく)、ふすま、貝灰のみで発酵させた藍液で染めた藍は、深く美しい発色と高い堅牢度を特徴としています。

2018年には当初の夢であった、手染めによる藍染めのジーンズを完成させ、現在は綿の栽培や製織、縫製まで一貫したジーンズ製造を目指しています。2022年には、香港のアートセンターCHATにて、個展「Absolute Blue: BUAISOU Works with Japanese Natural Indigo」を開催。2025年にはユニクロとのコラボレーションによる「DISNEY IN BLUE」コレクションを発売するなど、伝統的な藍染技術を現代に伝える活動を続けています。

BUAISOU 公式サイト：<https://www.buaisou-i.com/>

■ 「エビス CREATIVE BREW」について

エビスで135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するエビスブランドの独創的なライン。

「CREATIVE BREW」の商品開発を担うのは、2024年4月に開業した「YEBISU BREWERY TOKYO」で醸造を担当する醸造家の有友 亮太(ありとも りょうた)です。Brewmaster(ブリューマスター)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、新たな幸せ時間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。

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

CREATIVE BREW 専用ページ：<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/knowledge/creativebrew/>