



乾杯を  
もっとおいしく。

2026年4月3日  
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## エビスの提供価値を極める 「Master of YEBISU」認定制度開始

恵比寿でのトライアル成果を踏まえ、エビスの“共創者”を全国で育成・認定



サッポロビール(株)は、エビスの提供価値を高めるための新たな認定制度「Master of YEBISU(マスターオブ エビス)」を開始します。

本制度は、エビスの世界観と姿勢を体感できる飲食店での飲用体験を重要なタッチポイントと捉え、自宅では味わえない圧倒的なエビスの提供クオリティを実現するエビスブランドの体現者を認定する制度です。

「Master of YEBISU」には、ビールの歴史や文化を語り伝える「紡ぐ」、エビスの特長を熟知した注ぎ分けや料理とのマリアージュで上質な飲用体験を提供する「魅せる」、これからのエビスブランドを共創していくパートナーとしてお客様に常に新しい情報・気づきを提供する「創る」の3つの役割が求められます。

応募には「絶品エビスの店」(注1)に在籍していること、店舗での在籍年数が1年以上であること、エビスの歴史・品質へのこだわり・姿勢を理解し、自らの言葉でその魅力を発信し続ける意欲があることが条件となります。そして、ビール基礎知識・エビス知識習得に関する筆記試験と、注ぎ分け技術習得に関する実技試験の合格が認定の必須要件です。

2025年に東京・恵比寿エリアでトライアルを実施し、「Master of YEBISU」認定者が提供したビールを体験したお客様から高い評価をいただきました。この成果を踏まえ、本年は全国で本制度の運用を開始し、全国で20~30名程度を「Master of YEBISU」に認定します。

2026年の認定者は、2027年以降本格的に活動を開始し、お店でお客様にエビスの魅力を語り伝え、上質な注ぎ分けや料理とのマリアージュを通じて、最高のエビスの飲用体験を提供していきます。今後も

「Master of YEBISU」の認定を継続し、“共創者”とともにエビスの最高のブランド体験をお客様にお届けしていきます。

(注1)<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/zeppin-yebisu/>

### ■ 「Master of YEBISU」概要

1. 制度名称 Master of YEBISU(マスター オブ エビス)
2. 目的 エビスの提供価値を高め、自宅では味わえない圧倒的なエビスの飲用体験を実現できるエビスブランドの体現者を認定・育成するため。
3. 認定者数(予定) 全国約20~30名
4. エントリー条件
  - ・「絶品エビスの店」認定店舗に在籍していること。
  - ・在籍1年以上であること。
  - ・エビスブランドの歴史・品質・姿勢を理解し、その魅力を発信する意欲があ

ること。

5. 認定基準

知識・技術・所作のすべてが所定基準を満たし、エビスが掲げる上質な飲用体験を提供できると判断されること。

6. 特設サイト

<https://www.sapporob/yebisu/communication/master-of-yebisu/>

■エビスについて

1890年、東京で誕生したプレミアムビール。

誕生当時から本物のおいしさにこだわり、エビスビールの唯一無二のおいしさを磨き続けるとともに、エビスビール発売からわずか4年後に黒ビールを発売したり、日本で初めてのビヤホールを開業するなど、数々の挑戦を重ねてきました。

これから先の100年も、継承され続けてきた知見と技術を活かし、ビールの価値を広げ高めていきます。

2023年からは、醸造家 有友亮太(ありとも りょうた)の革新的な感性や現代の製法・技術を取り入れ、これまでのビール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独創的なライン

「CREATIVE BREW」を展開しています。

また2024年4月には、エビスビール発祥の地である恵比寿に醸造施設を伴った体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO」を開業し、多くのお客様にご来館いただいています。

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