



乾杯を
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「YEBISU BREWERY TOKYO」2周年記念 お客様のアイデアから誕生したビール

「Travelogue(トラベログ)」4月4日(土)数量限定発売

お客様と醸造家が紡ぎ出す、旅のような一杯



サッポロビール(株)は、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)の2周年を記念し、お客様からいただいたアイデアをもとに開発されたビール「Travelogue(トラベログ)」を、同拠点限定で4月4日(土)に数量限定発売します。

「Travelogue」は、昨年4月より開始した参加型ツアー「YEBISU ∞ JOURNEY」(注2)にてお客様にご提案いただいた約600件の未来のビールアイデアをもとに、「誰もがいい顔になれる一杯」を目指して開発しました。みずみずしいゆずの香りと繊細な苦味、ミントがもたらす清涼感が特長のゆずミントエールで、春にふさわしい軽やかで心地よい余韻が広がります。

また、本ビールには再生農業で栽培し環境負荷を低減した大麦麦芽「Regenova(リジェノヴァ)」(注3)を使用しています。135年を超える歴史を持つエビスだからこそ、未来のビール文化を見据え、こうした環境へ配慮した取り組みを今後も継続して進めていきます。

2周年を迎えるYEBISU BREWERY TOKYOで、お客様とともに紡ぎ出した特別な一杯「Travelogue」をぜひお楽しみください。

135年を超える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)「YEBISU BREWERY TOKYO」専用ページ

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

(注2)https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000017572/

(注3)https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000018429/

■数量限定ビール「Travelogue」概要

1. 商品名 Travelogue(トラベログ)
2. パッケージ 樽商品
3. 発売日・地域 2026年4月4日(土)・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
4. 特長・コンセプト 「Beer is Journey. (ビールは旅)」
YEBISU BREWERY TOKYO 2周年を記念したお客様と醸造家が紡ぎ出すビール。特別ツアー「YEBISU ∞ JOURNEY」でお客様にいただいた約600件の未来のビールアイデアをもとに、「誰もがいい顔になれる一杯」を目指して開発。再生農業で栽培し環境負荷を低減した大麦麦芽も使用。
みずみずしいゆずの香りと繊細な苦味、ミントがもたらす清涼感が後味を彩るゆずミントエール。
春にふさわしい軽やかで心地よい余韻が広がる一杯です。

【「YEBISU BREWERY TOKYO」提供ビール監修 Chief Experience Brewer 有友 亮太からのコメント】

「Travelogue」はYEBISU BREWERY TOKYO 2周年を記念したビールです。昨年4月より開始した特別ツアー「YEBISU ∞ JOURNEY」でお客様にいただいた約600件の未来のビールアイデアをもとに開発しました。たくさんの魅力的なアイデアをご提案いただきありがとうございました。

さまざまなテーマで考えていただいたアイデアをもとに、「誰もがいい顔になれる一杯」を目指し、ゆずの香りと苦味、ミントの清涼感がお楽しみいただける春らしい設計で醸造しました。また、未来も皆様にビールを楽しんでいただくために、再生農業で栽培し環境へ配慮した大麦麦芽「Regenova」を使用しました。

皆様と紡ぎ出したこのビールで、YEBISU BREWERY TOKYOの2周年をお祝いできることを嬉しく思っています。



<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」のタッブルームの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年を超える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/>