



乾杯を
もっとおいしく。

2024年5月21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 「Elite Hop -Furano Magical-」5月22日発売

限られた畑で栽培されるホップ「フラノマジカル」を使用した薫り高いビール



サッポロビール（株）は、「Elite Hop -Furano Magical-（エリート ホップ-フラノ マジカル-）」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、5月22日に数量限定発売します。

「Elite Hop -Furano Magical-」には、限られた畑で栽培される当社開発のホップ「フラノマジカル」を使用。さらに「フラノマジカル」の中でもホップ球花の大きいものを選びすぎり、一部使用することで薫り高いビールに仕上げました。

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた、ここでしか飲めない、この時期ならではの味わい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」に今後もお期待ください。

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

記

■Elite Hop -Furano Magical-商品概要

- 商品名 Elite Hop -Furano Magical-（エリート ホップ-フラノ マジカル-）
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年5月22日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is Science.（ビールは科学）」 ビールは科学でよりおいしくなる。
限られた畑で栽培される当社開発のホップ「フラノマジカル」。ホップの球花を大ききで

選抜することでより薫り高いビールを造れるという科学的研究に基づき、選りすぐりのホップを香り付けに使用することにより、トロピカルフルーツのような香りが薫るビールに仕上げました。

フラノマジカルをふんだん使用。選りすぐりホップ（注2）一部使用。

（注2）選りすぐりホップとは、ホップ球花の大きさをふるい機で選別し、上位50%に選りすぐられたホップ。

<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「テトナングー」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%、テトナングー一部使用、エビス酵母使用。

②エビス ∞（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。

③Foggy ale 2024（フォギーエール 2024）<期間限定販売>

「Beer is uncertainty.（ビールは不確かなもの）」。ビールには数千年にわたる長い歴史があり、さまざまなスタイルが存在するため、「ビール」という単語の表すものほど不確かなものはない。ビールの開発はその無数のスタイルが漂う霧の中から一つの答えを見出す作業のよう。2種のホップをドライホッピングしたことによる、トロピカルな香りと、霧のようにかすんだ液色が特長。とろりとした不思議な飲み口ながらも、ビールらしい苦味とフルーティーな香り。ビールとはなにか、どこまでがビールなのか、そう考えさせられる1杯。麦芽100%、小麦麦芽一部使用、アマリロー一部使用、モザイク一部使用。

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

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

サッポロビールは1876年の開拓使麦酒醸造所の開設以来、ホップの研究を行っており、その研究の一端が感じていただける、初夏にふさわしいトロピカルなホップ香が特徴の商品です。

ホップの球花を大きさで選抜することで、より薫り高いビールを造れるという研究をもとに、貴重な国産ホップである「フラノマジカル」をさらに選りすぐって使用しています。

「Beer is Science.」と銘打った通り、ビールの進化に科学や研究は欠かせません。一方で実際のホップ選定などのビール造りには現場の知見やクラフトマンシップが欠かせません。

この2つを両立することで実現した「Elite Hop -Furano Magical」を、ぜひ「YEBISU BREWERY TOKYO」でお楽しみください。



<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。「YEBISU BREWERY TOKYO」のビール醸造を担当。

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

以上