



乾杯を
もっとおいしく。

2024年7月9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夏の数量限定ビール 「Midsummer Brut IPA」7月10日発売

3種のホップを使用した柑橘の香りとすっきりキレのある味わい



サッポロビール（株）は「Midsummer Brut IPA（ミッドサマー ブリュット アイピーエー）」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、7月10日に数量限定発売します。

「Midsummer Brut IPA」は、3種のホップを使用し引き出した、柑橘の香りとすっきりキレのある味わいが特長のビールです。

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた、ここでしか飲めない、夏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

■商品概要

- 商品名 Midsummer Brut IPA（ミッドサマー ブリュット アイピーエー）
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年7月10日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is summer's best partner.（ビールは夏の最高の相棒）」。
3種のホップ「ソラチエース」「シトラ」「アマリロ」の特長をライトホッピング（注2）とドライホッピング（注3）を駆使して引き出した、立ち上がる柑橘の香りとすっきりキレのある味わいが特長の Brut IPA。

暑い夏を楽しく乗りきるための、刺激的な相棒となるビールです。

(注2) ビールの煮沸終了直前、又は終了時にホップを投入する手法

(注3) ビールの発酵終了後にホップを投入する手法

<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。

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 エビスブランド Chief Experience Brewer 有友 亮太 コメント】

夏といえばビール、暑い季節にぴったりなビールを目指して開発したのが「Midsummer Brut IPA」です。

Brut IPA はビアスタイルの一つであり、“BRUT” はワイン用語で“辛口”を意味し、スッキリ、キレのある味わいが特長です。

このキレのある味わいをベースに、「ソラチエース」、「シトラ」、「アマリロ」という 3 種のホップの特長をそれぞれのホップに最適な使用方法を採用して引き出すことで、夏にぴったりな柑橘の香りを楽しんでいただけのビールに仕上げました。

今年も暑い夏になりそうですが、「Beer is summer's best partner.」というテーマの通り、YEBISU BREWERY TOKYO にお越しいただき、このビールを相棒に楽しく過ごしていただきたいです。



<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