



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」限定の新商品！

数量限定ビール「Harvest sun (ハーベスト サン)」と期間限定ビール「Everhop weizen (エバーホップ ヴァイツェン)」を発売
 ここでつくられた、ここでしか飲めない2種の新ビールが登場



サッポロビール（株）は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）」限定で、数量限定ビール「Harvest sun(ハーベスト サン)」を8月23日に、期間限定ビール「Everhop weizen(エバーホップ ヴァイツェン)」を9月25日に発売します。

「Harvest sun」は、暑い時期の麦の収穫に欠かせなかった“セゾン”というビアスタイルをベースに、その発祥であるベルギーのビールの要素を加えた、麦の恵みを感じられるビールです。

「Everhop weizen」は、こだわりの小麦麦芽、ホップを惜しげもなく使用し、クラフトビールの定番をエビスらしく上質に仕上げたヘーフェヴァイツェン（注1）です。雪深い針葉樹林をイメージし、ウディかつグリーンなホップの香りと、小麦麦芽と酵母が生み出す濁りと柔らかな口当たりが特長です。

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた、ここでしか飲めない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」に今後もご期待ください。
 （注1）酵母をろ過していないヴァイツェンスタイルのビール。「ヘーフェ」とは、ドイツ語で「酵母」という意味。

記

■Harvest sun (ハーベスト サン)商品概要

- 商品名 Harvest sun (ハーベスト サン)
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年8月23日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is the blessing of grains.」（ビールは穀物の恵み）
 欧州では8月はビールの大切な原料である麦の収穫の季節。暑い時期の収穫に欠

かせなかった“セゾン”というビアスタイルをベースに、その発祥であるベルギーのビールの要素を加えた麦の恵みを感じられるビール。

【YEBISU BREWERY TOKYO ビール監修 エビスブランド Chief Experience Brewer 有友亮太コメント】
麦はビール造りに欠かせない原料であり、欧州では夏は麦の収穫の季節です。黄金色に輝く麦畑で太陽を背に収穫する姿をイメージし、その季節に欠かせなかった“セゾン”というビアスタイルをベースに造りました。セゾンスタイルが親しまれているベルギーで味わったビールで使用されていたコリアンダーというスパイスをエッセンスとして加え、麦の味わいととも爽やかさが感じられるビールに仕上げました。この一杯を飲みながら異国の地の広大な麦畑に思いをはせていただけると嬉しいです。

■Everhop weizen(エバーホップ ヴァイツェン)商品概要

1. 商品名 Everhop weizen(エバーホップ ヴァイツェン)
2. パッケージ 樽商品
3. 発売日・地域 2024年9月25日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
4. 特長 「Beer is Nature.」(ビールは自然の素材からつくられている。) こだわりの小麦麦芽、ホップを惜しげもなく使用し、クラフトビールの定番をエビスらしく上質に仕上げたヘーフェヴァイツェン。雪深い針葉樹林をイメージし、ウッディかつグリーンなホップの香りと、小麦麦芽と酵母が生み出す濁りと柔らかな口当たりが特長のビール。

【YEBISU BREWERY TOKYO ビール監修 エビスブランド Chief Experience Brewer 有友亮太コメント】
「Everhop weizen」は冬の情景や空気感をイメージして開発したビールです。針葉樹林のグリーンかつウッディな香りをソラチエースおよびレモンドロップという2種のホップと酵母の香り、雪の積もったような白く濁った色合いを小麦麦芽で表現しました。「Beer is Nature.」というテーマの通り、ビールは麦、ホップ、水、酵母といった自然の素材からつくられています。大自然をイメージした「Everhop weizen」をおいしく楽しんでいただき、そういった側面も知っていただくとよりビールが面白くなること間違いなしです。

<有友亮太 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にて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>

「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。

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

<参考>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」のタップルームの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、130年を超える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/>

以上