



乾杯を
もっとおいしく。

2024年9月18日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

エビスブランドの独創的なライン

「CREATIVE BREW」 第6弾

「エビス クリエイティブブリュー 焦香（こがれこう）」

数量限定販売

焦がしてつくったチョコレート麦芽による、カカオのような香り



サッポロビール（株）は、エビスブランドの「CREATIVE BREW」第6弾商品である「エビス クリエイティブブリュー 焦香（こがれこう）」の缶・樽商品を11月19日に数量限定で発売します。（注1）

「CREATIVE BREW」は、エビスで130年以上培ってきた技術と知見を活かしながらこれまでのビールの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エビスブランドの独創的なラインです。

「CREATIVE BREW」の第6弾となる本商品は、焦がしてつくったチョコレート麦芽を一部使用し、カカオのような特徴的な香りの商品であることを「焦香」という商品名で表現しました。パッケージは深いこげ茶色の背景に、柑橘のような香りをグラデーションで表現し、高級なチョコレートを思わせるシンプルで上質なデザインに仕上げました。

「CREATIVE BREW」の商品開発を担うのは、「YEBISU BREWERY TOKYO」で醸造を担当するChief Experience Brewerの有友 亮太（ありとも りょうた）です。若手醸造家ならではの感性や現代の製法や技術を取り入れながら、お客様に驚きを届け、ビールの新しい魅力を創造していくことを目指し、エビスならではの上品なおいしさ、そして、独創的な商品をご提案していきます。

当社は130年を超える歴史を持つエビスだからこそできる、ビールの多様なおいしさと楽しみ方を継続してお客様にお届けしていきます。

（注1）樽商品は「YEBISU BAR」「TAPS BY YEBISU」「サッポロビール九州日田工場ウェルカム館」で取り扱う予定です。

【Chief Experience Brewer：有友 亮太からのコメント】

麦芽がもたらすビールの様々な表情を感じていただきたく、チョコレート麦芽を採用し、ローストしたカカオのような香りを表現しました。ロースト香から始まるビターチョコレートのような奥深い味わいを、コクのある料理だけでなく、チョコレートなどデザートとともに楽しみください。



<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。4月に開業した「YEBISU BREWERY TOKYO」の醸造を担当。

記

- | | |
|------------|---|
| 1. 商品名 | エビス クリエイティブブリュー 焦香（こがれこう） |
| 2. パッケージ | 350ml 缶・20L 樽 |
| 3. 品目 | ビール |
| 4. アルコール分 | 5% |
| 5. 純アルコール量 | 350ml 缶：14g |
| 6. 発売日・地域 | 350ml 缶：2024年11月19日・全国
20L 樽：2024年11月19日・「YEBISU BAR」、「TAPS BY YEBISU」、「サッポロビール九州日田工場ウェルカム館」 |
| 7. 参考小売価格 | 350ml 缶：258円（税抜） |
| 8. 中味特長 | ・焦がしてつくったチョコレート麦芽と柑橘のような香りのホップを一部ブレンド。
・カカオのような香りとほのかな柑橘香をまとったビターな味わい。 |
| 9. 販売計画 | 12万ケース（大びん 633ml×20本換算） |

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

以上