



乾杯を  
もっとおいしく。

2024年10月8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  
「Artisan's amber (アルチザンズ アンバー)」

10月9日発売

ロイヤルリーフホップとエビス酵母が織りなす華やかな香り



サッポロビール(株)は「Artisan's amber(アルチザンズ アンバー)」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、10月9日に数量限定発売します。

「Artisan's amber」は、薫り高いロイヤルリーフホップを採用し、その華やかな香りを活かすため発酵温度を高めて酵母由来のフルーティーな香りに磨きをかけました。

特別なホップとエビス酵母が織りなす華やかな香りが特長の、趣向を凝らした醸造家の作品をお楽しみください。

「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」に今後もお楽しみください。

(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 Artisan's amber(アルチザンズ アンバー)
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年10月9日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is art. (ビールは芸術)」  
芸術家は色々な素材や技法を用いて心を動かす作品を創り出していますが、それはビールの醸造家も同じ。薫り高いロイヤルリーフホップを採用し、その華やかな香

りを活かすため発酵温度を高めて酵母由来のフルーティーな香りに磨きをかけたビール。

【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】



「Artisan's amber」はビールの発酵工程で工夫を凝らすことで香りの華やかさに磨きをかけたビールです。「Beer is art.」のテーマの通り、ビール造りに欠かせない原料と醸造家の技法に趣向を凝らして開発しました。醸造家は色々な原料や技法を用いて試行錯誤しながら様々なビアスタイルのビールを生み出しています。リーフホップという特別なホップとエビス酵母が織りなす華やかな香りを、醸造家のこだわりとともにお届けします。

#### <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。

#### <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。

##### ③Everhop weizen（エバーホップ ヴァイツェン）<期間限定販売>

「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エヴァイツェン。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。麦芽100%、小麦麦芽一部使用、ソラチエース一部使用、レモンドロップ一部使用。

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

◆YEBISU BREWERY TOKYO について

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 サイト <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>  
エビスブランドサイト <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/>

以上