



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」でつくられた
ここでしか飲めない数量限定ビール
「Velvet twilight (ベルベット トワイライト)」

11月13日発売

環境にやさしいフランス産大麦麦芽(注1)使用のフレンチ HAZY IPA スタイル



サッポロビール(株)は「Velvet twilight (ベルベット トワイライト)」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2)限定で、11月13日に数量限定発売します。

「Velvet twilight」は、環境にやさしいフランス産大麦麦芽(注1)を使用し、フレンチ HAZY IPA スタイルで仕上げました。白ワインのような香りが特長のホップ、ネルソンソーヴィンを100%使用することによる贅沢な香りと白濁した美しい液色が特長です。

恵比寿ガーデンプレイスではバカラのシャンデリアが輝く美しい季節に「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」に今後もお期待ください。

(注1)フランス大手製麦会社「Soufflet Malt (スフレモルト)」社が製造する「Clim Trace (クライムトレイス)」という麦芽で、原料となる大麦の栽培時に土壌分析を行い、必要最小かつ最適な肥料を使用するなど環境負荷を低減しています。リリース URL : https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000017204/

(注2)「YEBISU BREWERY TOKYO」専用ページ <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>

記

- 商品名 Velvet twilight (ベルベット トワイライト)
- パッケージ 樽商品
- 発売日・地域 2024年11月13日・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
- 特長 「Beer is beautiful. (ビールは美しい)」

空気が澄みわたり夜空では星が輝き、恵比寿ガーデンプレイスではバカラのシャンデリアが輝く美しい季節。環境にやさしいフランス産大麦麦芽(注1)を使用したフレンチ HAZY IPA スタイル。白ワインのような香りが特長のホップ、ネルソンソーヴィンを100%使用することによる贅沢な香りと、白濁した美しい液色できらびやかな冬の季節にふさわしいビール。

【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】



「Velvet twilight」は夜がきらびやかになっていく季節にふさわしい、フルーティーで贅沢な香りと繊細な味わいが特長のフレンチ HAZY IPA です。フランス産大麦麦芽には味わいだけでなく環境にも配慮した「Clim Trace」(注1)を採用いたしました。

白濁した美しいビールを灯りにかざし、シャンデリアのきらびやかな輝きとは異なる柔らかな輝きと、その濁りが生み出す繊細な味わいを是非お楽しみいただき、「Beer is beautiful.」とじていただけると幸いです。

<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 ∞. (ビールは無量大)」。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 ∞. (ビールは無量大)」。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。

③ Everhop 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。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>

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