

「エビス with ジョエル・ロブション 華やぎの時間」限定発売

～乾杯や食前酒としても、料理を華やかにひきたてるエビス～

サッポロビール(株)は、2016年1月26日に「エビス with ジョエル・ロブション 華やぎの時間」を数量限定で発売します。

伝統と革新をあわせもち、食文化を互いに牽引してきた、歴史あるビールブランド“エビス”と、世界的なフレンチの巨匠“ジョエル・ロブション”の両者が手を組み完成したビールを、新たに2つのシリーズとして発売します。第1弾として発売するこの商品は、華やかで、食前のシーンを彩るというコンセプトのビールです。

フランス・シャンパーニュ地方産の上質な麦芽を使用し、厳選された3種のホップ(注1)のそれぞれの個性を引き出し、調和させることで、口に含んだ瞬間に広がる華やかな薫りと、エビスらしい上質なコク、清々しい味わいに仕上げました。

パッケージデザインは、ロブションのメインカラーである赤と黒を基調とし、上質感がしっかりと感じられるデザインに仕上げました。

また、「エビス with ジョエル・ロブション」のシリーズ第2弾として、食後のくつろぎのシーンにもふさわしいビール「余韻の時間」を3月1日に発売予定です。

華やかなエビスの新シリーズで彩りある食事の時間をお楽しみください。

(注1) 高級ワインでも名高いニュージーランド・ネルソン地方産の白ワイン様の薫りを有する品種「ネルソンソーヴィン」をふだんに使用。伝統的なホップ産地ドイツ・ハラタウ地方の薫り高い品種「ハラタウブラン」と上質な苦味の伝統種「ハラタウトラディション」を一部使用。

記

- | | |
|------------|--|
| 1. 商品名 | エビス with ジョエル・ロブション 華やぎの時間 |
| 2. パッケージ | 350ml 缶、500ml 缶 |
| 3. 品目 | ビール |
| 4. 発売日 | 2016年1月26日(火) |
| 5. 発売地域 | 全国 |
| 6. 原材料 | 麦芽・ホップ |
| 7. アルコール度数 | 5% |
| 8. 中味特長 | ・フランス・シャンパーニュ地方産麦芽使用
・厳選された3種のホップ(注1)による華やかな薫り
ニュージーランド・ネルソン地方産の白ワイン様の薫りを有する品種「ネルソンソーヴィン」。
伝統的なホップ産地ドイツ・ハラタウ地方の2種。薫り高い品種「ハラタウブラン」と上質な苦味の伝統種「ハラタウトラディション」。 |
| 9. 価格 | オープン |
| 10. 販売計画 | 18万ケース(大びん633ml×20本換算) |

※ジョエル・ロブション氏について

「世紀最高の料理人」と言われ、世界的美食家からの賞賛を一身に受ける料理界を代表する人物。日本では「フレンチの巨匠」と紹介されることも多い。

(裏面をご覧ください。)



以上

<p>この件に関する お問合せ</p>	<p>＜報道機関の方＞ サッポロホールディングス（株） コーポレートコミュニケーション部 TEL 03-5423-7407</p>	<p>＜消費者の方＞ サッポロビール お客様センター TEL 0120-207800</p>
-------------------------	---	--