



乾杯を
もっとおいしく。

2023年8月1日
NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

**「YEBISU BREWERY TOKYO」2024年4月開業決定！
ここでしか飲めないブルワリー限定フラッグシップ商品
「エビス ∞ (エビス インフィニティ)」の発売も決定**

8月開催の「YEBISU BEER HOLIDAY」で先行限定販売

YEBISU BREWERY TOKYO



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）」の開業を、2024年4月とすることを決定しました。（注1）また、このブルワリー限定で提供するフラッグシップ商品として「エビス ∞（エビス インフィニティ）」を開業時に発売することを決定しました。

1890年、現在の渋谷区恵比寿に誕生した日本麦酒醸造会社（現サッポロビール株式会社）は、今日のエビスビールのルーツである「恵比寿ビール」の製造・販売をこの地で開始しました。1988年、工場の移転に伴い惜しまれながらも約100年におよぶビール製造の歴史に幕を下ろしてから、35年ぶりに恵比寿の地で「YEBISU BREWERY TOKYO」としてビール醸造を再開させます。

2024年4月の「YEBISU BREWERY TOKYO」開業時にはこの「エビス ∞」他、通年商品として「エビス ∞ ブラック」も発売予定です。その他にも、季節に合わせてご提案する期間限定商品をはじめ、ここでしか飲めないエビスを取りそろえ、上質でありながら新鮮で遊び心のある新しい提案を続々と行っていきます。

なお「エビス ∞」は2024年4月の発売に先立ち、8月25日から恵比寿ガーデンプレイスで開催する「YEBISU BEER HOLIDAY」（注2）内でプロトタイプ版（注3）を先行限定販売します。

驚きや発見、新しいエビスとの出会いがある「YEBISU BREWERY TOKYO」開業にご期待ください。

（注1）「YEBISU BREWERY TOKYO」 第1弾 ニュースリリース

https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000015251/

当初の開業予定を 2023 年末とご案内しておりましたが、お客様に高品質なブランド体験を提供する準備のため、2024 年 4 月へ延期することを決定。

(注 2) 「YEBISU BEER HOLIDAY」ニュースリリース

https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000016119/

(注 3) 名古屋の CRAFT BEER KOYOEN BREWERY で醸造した試醸品。

記

■ 「YEBISU BREWERY TOKYO」について

「YEBISU BREWERY TOKYO」は、ルーツ・現在・未来にかけるエビスの物語に触れながら、新しいビールの楽しみ方を発見できるビールの原体験を提供します。エビスならではの唯一無二の物語と“圧倒的なリアル体験”を提供します。

1. コンセプト
さまざまな価値観が交差する、東京・恵比寿。
エビスビールの誕生とともに「恵比寿」と名付けられたこの街には、人とビールの物語に溢れている。
1890 年、エビスが生まれたこの街で、私たちは再びビールづくりをはじめます。
ここはエビスの座標軸でもあり、新たなビール文化が生まれる拠点。
私たちの原点とも呼べるこの場所から、新しいビールとビールを楽しむ幸せな時間の数々が、いま、まさにここから、つぎつぎと生まれていく。
YEBISU believes beer is ∞.
2. 施設名称
YEBISU BREWERY TOKYO (エビス ブルワリー トウキョウ)
3. 場所
東京都渋谷区恵比寿 4-20-1 恵比寿ガーデンプレイス内 (現：エビスビール記念館)
※エビスビール記念館は 2022 年 10 月末から休館。
4. 開業時期
2024 年 4 月
5. 総工費
約 17 億円
6. 延べ床面積
318 m²
7. 製造能力
130kl
8. 内容
かつて工場の一部だった広々とした空間を活かし、ところどころにかつて使用していた醸造釜や設備の一部などがちりばめられた、エビスならではの物語が感じられる上質な空間の中で、以下のような体験をお楽しみいただけます。
 - ・ミュージアムエリア (過去)
エビスのルーツに親しむミュージアムエリアでは、エビスの歴史物語に加え、街と共にあったエビスの姿を今回改めて過去写真を探し出し公開。街と共に歩み、130 年以上続いてきた唯一無二のブランドルーツを旅するように楽しむことができます。
 - ・ブルワリーエリア (現在)
ビール醸造を行うブルワリーエリアは、ドイツ製の醸造設備を採用。その釜の隣には「YEBISU BREWERY TOKYO」で醸造を担当する Chief Experience Brewer のブリュワーズルームを配置。ご来場のタイミングによっては Chief Experience Brewer と実際に会話をしたり、アイデアが生み出される瞬間をご覧ください。
 - ・タップルームエリア (未来)
実際にビールをお楽しみいただくタップルームエリアでは、通年で提供する「エビス ∞」「エビス ∞ ブラック」の他、期間限定や数量限定のエビスを含む、オリジナリティあふれ

る多彩なエビスを（常時6種程度）提供。多種多様なテーブルやいすが配置された空間で、おひとりでも、グループでも、その日の気分に合わせてお楽しみいただける空間です。他にもビアストーミングエリアを設置。ビールを楽しみながらクリエイティビティを発揮したい時のミーティングブース、コミュニティスペースとして活用いただけます。
※イメージパース図などは別紙をご参照ください。

■提供商品

「YEBISU BREWERY TOKYO」でしか飲めないエビスを提供します。
他にも季節に合わせてご提案する期間限定商品や数量限定商品も提供予定です。

1. 商品名 ①エビス ∞（通年商品）
 ②エビス ∞ ブラック（通年商品）
2. パッケージ 樽商品
3. 発売日・地域 2024年4月「YEBISU BREWERY TOKYO」開業日・本施設内限定
4. 商品特長 ①1890年の誕生当時の想いを忘れず、ビールの無限の可能性を信じ、追い求め、
 未来に継承していくための座標軸であり、無限大の新たな出発点となるフラッグシップ
 ビール。
 ②1890年のエビスビール誕生からわずか4年後で黒ビールを発売し、多様な味わいに挑
 戦してきたエビス。エビスの多様性を象徴する黒ビール。

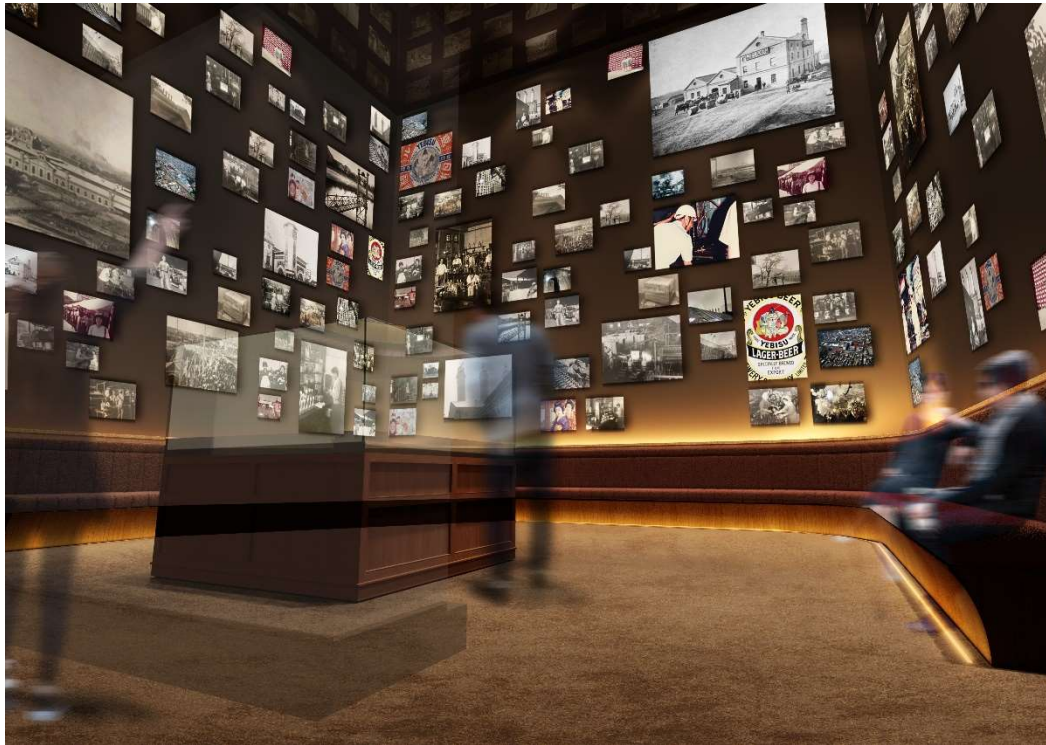
<参考>エビスブランドサイト <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/>

以上

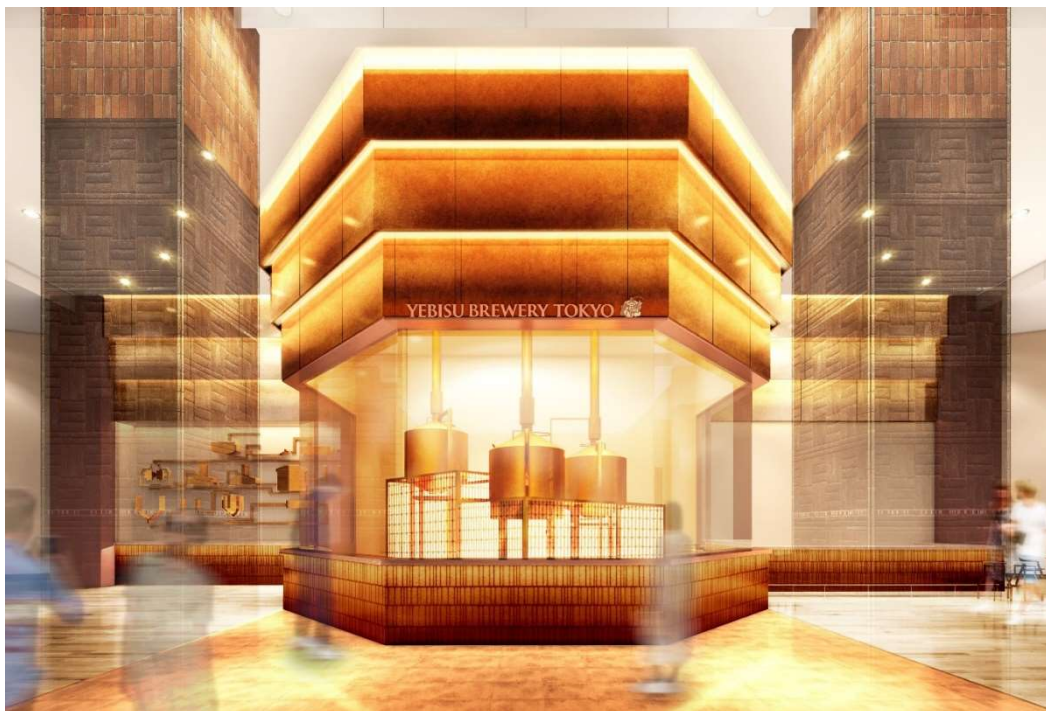
(別紙)「YEBISU BREWERY TOKYO」イメージ図

※イメージ図は予告なしに変更の可能性があります。

■ミュージアムエリア



■ブルワリーエリア





■ タップルームエリア

