

2024年9月9日  
24028

## じっくり味わう、ほのかにスモーキーなエビス。 「エビス クリエイティブブリュー 燻（いぶし）」 9月10日から全国の YEBISU BAR で数量限定販売

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、『エビス クリエイティブブリュー 燻（いぶし）<樽生>』を全国の「YEBISU BAR（エビスバー）」にて、2024年9月10日（火）より数量限定で販売します。

燻して見つけた、エビス。



「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、サッポロビール（株）が2023年に立ち上げたエビスブランドの新ラインです。

第5弾となる「エビス クリエイティブブリュー 燻（いぶし）」は、4月に開業したエビスブランドの体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO」で連日売り切れになるほどの好評をいただいた数量限定ビール「煙々」の知見を活かし、食事時間もじっくり味わいたい秋冬の季節に合わせてブラッシュアップしたビールです。ブナ材で燻した麦芽を一部採用し、高温短時間仕込とエビス酵母の掛け合わせにより実現した、ほのかにスモーキーで香ばしい味わいが特長の新しいエビスです

サッポロビール（株）からはこのビールの缶・びん商品を2024年9月10日（火）より期間限定で発売します。

### ■ 商品情報 ■

商品名：エビス クリエイティブブリュー 燻（いぶし）<樽生>

販売期間：2024年9月10日（火）～ 各店完売しだい販売終了

販売店舗：全国の YEBISU BAR・YEBISU BAR STAND（注1）

※店舗によって取扱いサイズが異なります。

ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/event/2024/09/yb-ibushi.html>

（注1）樽商品は「YEBISU BAR」、「YEBISU BAR STAND」、

「TAPS BY YEBISU」（㈱JR 東日本クロスステーション運営）、「サッポロビール九州日田工場ウエルカム館」でも取扱う予定です。

YEBISU

BAR



YEBISU BAR は、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、「ALL FOR YEBISU ～エビスの全てが、ここにある。～」をコンセプトに、サッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ねて誕生したビヤバーで、全国に25店舗（注2）展開しています。

表情豊かな味わいをもつ樽生エビスをより楽しんでいただくため、樽生それぞれの特長に合わせたお料理をご用意しており、“エビスと料理のマリアージュ”を体験していただけます。

白木調の円形カウンターや、叡びす様からもたらされる福が広がる波紋をイメージしたデザインの天井など、和を感じる意匠が凝らされた「和モダン」空間で、ちょっと贅沢なくつろぎの時間をお過ごしください。

（注2）グループ子会社である㈱北海道サッポロライオン運営の1店舗含む。



－ おかげさまで、サッポロライオンは今年 125 周年を迎えました。－

1899年（明治32年）8月4日、「恵比寿ビヤホール」がエビスビールのプロモーション店舗として、銀座の新橋際にオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

★ 125周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/2024/01/125th.html> ★

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	営業統括部（広報担当）TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136