

2025年4月21日
25023

食体験を至福にするエビス

『エビス クリエイティブブリュー マリアージュブラン』

樽生を4月22日から数量限定販売！YEBISU BAR限定のマリアージュメニューも同時販売

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・田澤宏之）は、『エビス クリエイティブブリュー マリアージュブラン』の樽生を、全国の「YEBISU BAR（エビスバー）」にて2025年4月22日（火）より数量限定で販売します。



食体験を至福にするエビス

「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独創的なラインです。

第8弾となる「エビス クリエイティブブリュー マリアージュブラン」は、食とのマリアージュを意識して開発されたエビスです。環境にやさしいフランス産大麦麦芽（※）を一部使用し、ワインに使われる白葡萄「ソーヴィニヨンブラン」のような青々とした若草や豊かな柑橘香が合わさった華やかな香りが特長です。初夏の旬とのマリアージュをお楽しみください。

※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。

YEBISU BAR限定のマリアージュメニュー

今回YEBISU BARでは「エビス クリエイティブブリュー マリアージュブラン」のおいしさを更に引き立たせるマリアージュメニュー「鶏むね肉と初夏野菜のヴァプール冷製仕立て ～あさりのレモンバターソース～」をご用意しました。

蒸し鶏と初夏野菜のヴァプールを冷製でさっぱりと仕上げました。爽やかでありながらコクのある、貝の旨味たっぷりのレモンバターソースがマリアージュの相性を高める、初夏にぴったりの一皿です。



鶏むね肉と初夏野菜のヴァプール冷製仕立て
～あさりのレモンバターソース～

【商品情報】

商品名：エビス クリエイティブブリュー マリアージュブラン＜樽生＞

販売期間：2025年4月22日（火）～ 各店完売しだい販売終了

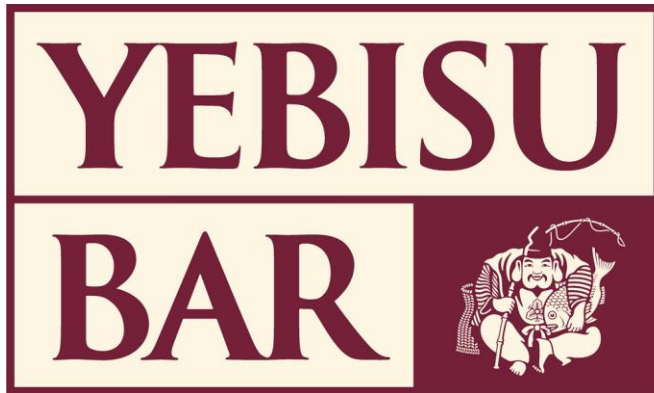
販売店舗：全国のYEBISU BAR・YEBISU BAR STAND

※YEBISU BAR サカエチカ店、YEBISU BAR ワンビル店、YEBISU BAR 札幌アピア店、YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店では、マリアージュメニューのお取り扱いがございません。予めご了承ください。

ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/event/2025/04/yb-mariageblanc.html>

※サッポロビール（株）からはこのビールの缶商品を2025年4月22日（火）より期間限定で発売します。

※樽商品は「YEBISU BAR」、「YEBISU BAR STAND」のほか、「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ェルカム館」でも取扱う予定です。



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（※）展開しています。

個性豊かな味わいをもつ樽生エビスをより楽しんでもらうため、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。ちょっと贅沢なくつろぎの時間をお過ごしください。

（※）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。



**JOY OF LIVING
WITH ★ BEER**

ずっと変わらない、「生きている喜び」をビールとともに。

この件に関するお問合せは、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