

2025年8月22日
25033

【国産ホップ100%】和の余韻を感じる優美なエビス 『エビス クリエイティブブリュー 和奏』

樽生を9月2日から数量限定販売ー8月22日よりYEBISU BEER HOLIDAYにて先行提供ー

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 和奏（わかな）』の樽商品を、全国の「YEBISU BAR（エビスバー）」にて2025年9月2日（火）より数量限定で販売します。また8月22日（金）より、恵比寿ガーデンプレイスで開催されるイベント「YEBISU BEER HOLIDAY（エビスビアホリデー）」にて先行提供します。



国産ホップの魅力を追求めたエビス。

「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9弾となる「エビス クリエイティブブリュー 和奏」は、日本の原料・醸造技術への情熱を結集し生み出された国産ホップ100%（※1）のエビスです。3種のホップ（※2）の個性を最大限に引き出し、「エビス酵母」によって発酵させることで深みが増した、力強く優美な味わいが特長です。

こころを満たす、和の余韻をお楽しみください。

（注1）3種の国産ホップのみを使用し、3種のホップ合計で100%使用。

（注2）サッポロビールの研究により育種開発された「信州早生」「リトルスター」「フラノマジカル」を使用。

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 和奏」のおいしさを更に引き立たせるマリアージュメニュー「奥飛騨山椒香る 牡蠣のマリネ」をご用意しました。

和奏の最大の特徴である“国産ホップが奏でる香りの余韻”に溶け込む、国産ハーブ「山椒」の風味を纏わせた冷製の牡蠣に仕上げました。こだわりの奥飛騨産の山椒が引き立てる、ホップの香りと上品な和の余韻の調和をお楽しみください。



【商品情報】商品名：エビス クリエイティブブリュー 和奏（わかな）＜樽生＞

販売期間：2025年9月2日（火）～ 各店完売しだい販売終了

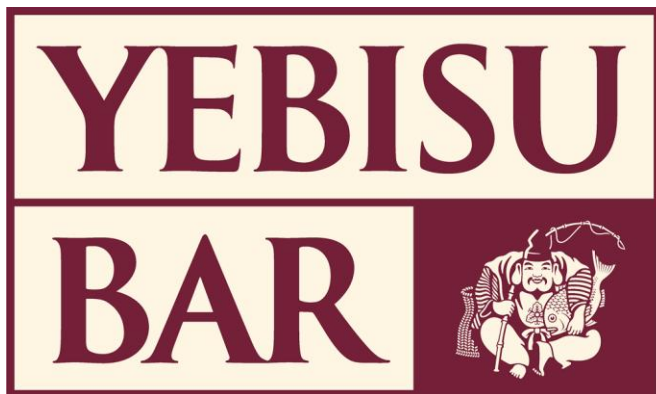
販売店舗：全国のYEBISU BAR・YEBISU BAR STAND

※YEBISU BAR サカエチカ店、YEBISU BAR 新宿店、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/2025/08/yb-wakana.html>

※サッポロビール（株）からはこのビールの缶商品を2025年9月2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エルカム館」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26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