

## 異なる匠の技が交わる新たなビール体験

# 『エビス クリエイティブブリュー 藍想う』

樽生を4月14日から数量限定販売！YEBISU BAR限定のマリアージュ料理を同時販売

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 藍想う（あいおもう）」の樽商品を、全国のYEBISU BAR（エビスバー）にて2026年4月14日（火）より数量限定で販売します。



## 「藍」の濃淡を思わせる味わいのグラデーション

「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12弾となる「エビス クリエイティブブリュー 藍想う」は、日本の伝統を紡いできた藍染の魅力を伝えるために、現代的な要素を加え、アップデートしながら活動を続ける藍師・染師「BUAISOU（ブアイソウ）」とのコラボレーションで生まれました。100年以上にわたり紡いできた国産ホップ信州早生と穀皮分離仕込（※）による雑味のない洗練された苦みと、柑橘を思わせる2種のホップを重ね合わせることで凛とした香りが織りなす奥深い味わいが特長です。藍師・染師の「BUAISOU」とエビス、異なる匠の技が交わった新たなビール体験をお届けします。

※麦芽を粉碎する際に麦芽の穀皮を取り除き、雑味の少ないすっきりとした味わいをつくる仕込方法。

## YEBISU BAR限定のマリアージュメニュー

YEBISU BARでは「藍想う」の魅力をもっと引き立たせるマリアージュメニュー「徳島県産鰯（はも）とトウモロコシの春巻き」を限定販売します。

徳島名産の鰯のふくよかな旨味、トウモロコシの食感と甘味、ベーコンの脂が三位一体のバランスを織りなす春巻きが主役です。エビスと藍染に共通する“発酵”にフォーカスを合わせ、隠し味として塩麹とすだち胡椒を使用した特製タルタルを添えました。

ホップとすだちが持つ柑橘香の調和、塩麹によって引き出される鰯やエビスのうまみ、一皿で多彩なマリアージュ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 藍想う（あいおもう）〈樽生〉

販売期間：2026年4月14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 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。

ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/event/2026/04/yb-aiomou.html>

※サッポロビール（株）からはこのビールの缶商品を2026年4月14日（火）より数量限定で発売します。

※樽商品は「YEBISU BAR」、「YEBISU BAR STAND」のほか、「TAPS BY YEBISU」、「サッポロビール九州日田工場」で取り扱う予定です。



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。

（※）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： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136