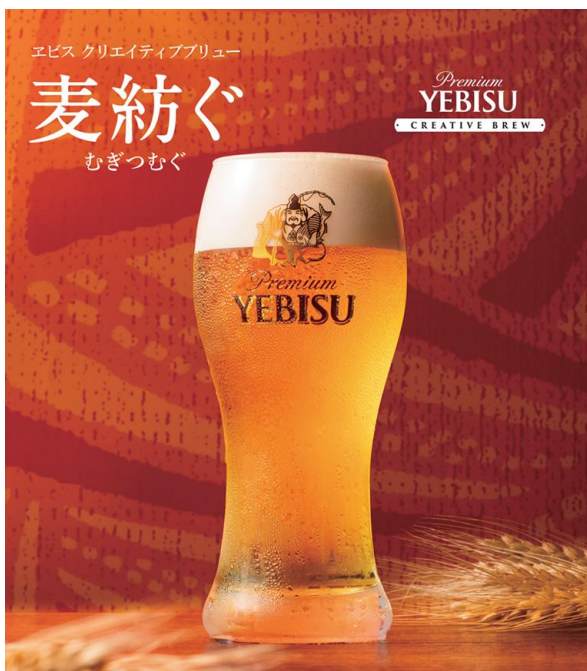


2026年10月13日
26023

10月14日（水）から樽生を数量限定販売 『エビス クリエイティブブリュー 麦紡ぐ』 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 麦紡ぐ（むぎつむぐ）」の樽商品を、全国のYEBISU BAR（エビスバー）にて2026年10月14日（水）より数量限定で販売します。



時を紡ぎ、麦を紡いで完成したエビス。

「CREATIVE BREW」は、エビスで135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13弾となる「エビス クリエイティブブリュー 麦紡ぐ」は、YEBISU BREWERY TOKYOで発売した「Copper Horizon」の知見をもとにエビスの歴史を紡ぐ2人の醸造家が開発した商品です。

1988年に閉鎖した恵比寿工場で当時使用されていた穏やかな香りのホップと、100年以上続く伝統的な製法で仕上げ、豊かな風味を引き出したテンネ麦芽※をかけ合わせた、余韻までふくらむ芳しい香りと、深みのある甘美な味わいが特長です。

※一部使用

YEBISU BAR限定のマリアージュメニュー

YEBISU BAR（一部店舗を除く）では「麦紡ぐ」の魅力を更に引き立たせるマリアージュメニュー「**麦で紡ぐ 香りと旨みのマリアージュトースト**」を販売します。

大葉が香るしらすバターと、五穀味噌を纏わせた国産ソーセージをミニトーストに仕上げました。

爽やかな香りが広がるひと口と、麦芽の甘みと旨みが広がるひと口。2種の和素材によるマリアージュの違いをお楽しみください。



麦で紡ぐ
香りと旨みのマリアージュトースト 630円（税込）

【商品情報】商品名：エビス クリエイティブブリュー 麦紡ぐ（むぎつむぐ）樽生

販売期間：2026年10月14日（水）～ 各店完売しだい販売終了

販売店舗：全国のYEBISU BAR、YEBISU BEER HALL TOKYO（10月27日（火）開店）

※YEBISU BAR ホワイティうめだ店、YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店、
YEBISU BEER HALL TOKYOではマリアージュメニューのお取扱いがございません。

公式ページ

販売店舗の詳細は公式ページからご確認ください

※樽商品は上記のほか、TAPS BY YEBISU、サッポロビール九州日田工場に取り扱う予定です。

※サッポロビールからはこのビールの缶商品を2026年10月14日（水）より数量限定で発売します。



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24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（株）北海道サッポロライオン運営の1店舗を含む



**JOY OF LIVING
WITH ★ BEER**

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