



乾杯を  
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## 「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた

## ここでしか飲めない数量限定ビール

### Elite Hop -Furano Queen- 3月12日(水)発売

新進気鋭の国産ホップ「フラノクイーン」が生み出す、優雅な柑橘の香り



サッポロビール(株)は、「Elite Hop -Furano Queen- (エリート ホップ-フラノクイーン-)」を、エビスビール発祥の地である恵比寿における醸造施設を伴ったエビスのブランド体験拠点「YEBISU BREWERY TOKYO (エビス ブルワリー トウキョウ)」(注1) 限定で、3月12日(水)に数量限定発売します。

「Elite Hop -Furano Queen-」には、2021年に品種登録された当社開発のホップ「フラノクイーン」を100%使用し、大きな球花のホップを一部選抜して香りづけに使用することで、その魅力を最大限に引き出しました。新進気鋭の国産ホップが生み出す、優雅な柑橘の香りをぜひお楽しみください。

「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた、ここでしか飲めない、この時期ならではの味わいを是非お楽しみください。

130年を超える歴史を持つエビスは、ビールの可能性をさらに追求し続け、これからもお客様の心を満たし、前に進む意欲を高めていくことで、世の中に前向きな変化をもたらせるよう挑戦を続けてまいります。

(注1) 「YEBISU BREWERY TOKYO」専用ページ <https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>

#### ■数量限定ビール「Elite Hop -Furano Queen-」概要

- |           |  |
|-----------|--|
| 1. 商品名    | Elite Hop -Furano Queen- (エリート ホップ-フラノクイーン-) |
| 2. パッケージ  | 樽商品  |
| 3. 発売日・地域 | 2025年3月12日(水)・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定      |
| 4. 特長     | 「Beer is elegant. (ビールはエレガントだ。)」             |

2021年に品種登録された当社開発のホップ「フラノクイーン」。  
そのフラノクイーンを100%使用し、大きな球花のホップを一部選抜して香りづけに使用することで、その魅力を最大限に引き出しました。  
新進気鋭の国産ホップが生み出す、優雅な柑橘の香りをぜひお楽しみください。

【「YEBISU BREWERY TOKYO」提供ビール監修 Chief Experience Brewer 有友 亮太からのコメント】



「Elite Hop -Furano Queen-」は「Elite Hop」シリーズの第二弾です。昨年発売した「Elite Hop -Furano Magical-」は、香りの良さでお客様に大変ご好評いただきました。今回発売する「Elite Hop -Furano Queen-」に使用するフラノクイーンというホップはグレープフルーツのような柑橘の香りが特長であり、その特長を一層感じられるよう、選りすぐったホップで香りづけを行いました。当社で育種開発された新しい国産ホップが生み出す優雅な柑橘の香りと凛とした味わいを、暖くなるこの季節に存分に感じていただきたいです。

#### <プロフィール>

2012年サッポロビール入社。サッポロビール北海道工場ではビール醸造を担当した後、酒類技術研究所にて酵母の研究に取り組む。その後、ドイツへ留学し、Brewmaster（ブリューマスター）の資格を取得。帰国後は新商品開発や研究を行う。「YEBISU BREWERY TOKYO」のビール醸造を担当。

#### ■ 「YEBISU BREWERY TOKYO」その他提供ビールについて

##### ・エビス ∞（エビス インフィニティ）<通年商品>

「Beer is ∞.（ビールは無量大）」。ビールの持つ無限の可能性を信じ、新たなビールの魅力に挑戦していく「YEBISU BREWERY TOKYO」のフラッグシップとして開発されたエビス。恵比寿工場で使用されていたエビス酵母を再選抜しこの時代に復活。1890年のエビスビール誕生当時に使用されていたと思われるドイツ産ファインアロマホップ「テトナンガー」を一部使用し、過去に想いを馳せながらも現代ならではのおいしさに蘇らせた、YEBISU BREWERY TOKYOのフラッグシップ商品。エビスらしい王道感のある飲みごたえに加え、高貴で洗練された苦味と香りが特長。麦芽100%、テトナンガー一部使用、エビス酵母使用。

##### ・エビス ∞ ブラック（エビス インフィニティ ブラック）<通年商品>

「Beer is ∞. (ビールは無限大)」。1894年に黒ビールを発売したエビスからご提案する「YEBISU BREWERY TOKYO」のもうひとつのフラッグシップ商品。恵比寿工場で使用されていたエビス酵母と、香ばしく芳醇な黒麦芽に、オレンジのような香りのホップ「マンダリナバーバリア」を組み合わせ、黒ビールらしい深みがありながらもフルーティーなホップの香りがきいた、驚きのあるブラック。麦芽 100%、マンダリナバーバリア一部使用、エビス酵母使用。

・Everhop weizen(エバーホップ ヴァイツェン)＜期間限定販売＞

「Beer is Nature. (ビールは自然の素材からつくられている)」。こだわりの小麦麦芽、ホップを惜しげもなく使用し、クラフトビールの定番をエビスらしく上質に仕上げたヘーフェヴァイツェン。雪深い針葉樹林をイメージし、ウッディかつグリーンなホップの香り、小麦麦芽と酵母が生み出す濁りと柔らかな口当たりが特長のビール。麦芽 100%、小麦麦芽一部使用、ソラチエース一部使用、レモンドロップ一部使用。

※いずれも樽商品のみ。「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定で販売中。

#### ■YEBISU BREWERY TOKYO とは

2024年4月に開業した、エビスビール発祥の地・恵比寿にある醸造施設を伴ったエビスのブランド体験拠点。エビスの「ルーツ」に親しむミュージアム、今まさにここでつくられているビールの物語に触れられる「現在」のブルワリー、そしてブルワリーで作られたビールを楽しみながらこれからのビールとお客様との新しい関係を創造する「未来」のタップルームの3つのエリアからなる施設で、「YEBISU BREWERY TOKYO」でつくられた、ここでしか飲めないオリジナルエビスを楽しみながら、130年を超えるエビスブランドならではの個性と物語に触れていただくことができます。

YEBISU BREWERY TOKYO 公式サイト：

<https://www.sapporobeer.jp/yebisu/communication/yebisu-brewery-tokyo/>