



乾杯を
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「Everhop weizen (エバーホップ ヴァイツェン)」

リニューアルして再登場！

YEBISU BREWERY TOKYO で10月4日(土)発売

爽やかでフルーティな香りと柔らかな口当たりが特長



サッポロビール(株)は「Everhop weizen(エバーホップ ヴァイツェン)」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、10月4日(土)に期間限定で発売します。

昨年9月に発売し好評をいただいた「Everhop weizen」がリニューアルし再登場します。

「Everhop weizen」は雪深い針葉樹林のイメージはそのままに、よりグリーンな香りを目指し、「ソラチエース」、「レモンドロップ」といったホップに、新たに「フラノクイーン」を採用しました(注2)。こだわりの小麦麦芽、ホップを惜しげもなく使用した爽やかでフルーティな香りと柔らかな口当たりが特長のヘーフェヴァイツェン(注3)をお楽しみください。

135年の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/>

(注2) 3種のホップそれぞれ一部使用。

(注3) 酵母をろ過していないヴァイツェンスタイルのビール。「ヘーフェ」とは、ドイツ語で「酵母」という意味。

■数量限定ビール「Everhop weizen」概要

- | | |
|-------------|---|
| 1. 商品名 | Everhop weizen (エバーホップ ヴァイツェン) |
| 2. パッケージ | 樽商品 |
| 3. 発売日・地域 | 2025年10月4日(土)・「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定 |
| 4. 特長・コンセプト | 「Beer is Nature. (ビールは自然)」 |

昨年発売した「Everhop weizen」がリニューアル。雪深い針葉樹林のイメージはそのままに、よりグリーンな香りを目指して「ソラチーエース」、「レモンドロップ」といったホップに、新たに「フラノクイーン」を採用しました(注2)。こだわりの小麦麦芽、ホップを惜しげもなく使用した爽やかでフルーティな香りと柔らかな口当たりが特長のヘーフェヴァイツェンをお楽しみください。

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



昨年に続き 2025 年の秋冬も「Everhop weizen」を発売いたします。今年はソラチエース、レモンドロップといったホップに、今年 3 月に発売した「Elite Hop -Furano Queen-」で使用したフラノクイーンを採用し(注2)、より冬の針葉樹林のような爽やかでウッディな香りを目指しました。空気が凛とし冬が近づくこの季節に、雪をイメージした白く濁った色合いと柔らかな口当たりとともにぜひお楽しみください。

<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 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、135 年の歴史を持つ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/>