

「食」をテーマにした共鳴共創イベント
「YEBISU×飯田商店 SPECIAL COLLABORATION 2026」を開催
～二人の匠の技と感性が生み出す、至福の食体験～



サッポロビール(株)は、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)にて、「YEBISU×飯田商店 SPECIAL COLLABORATION 2026」を11月19日(木)から11月21日(土)まで開催します。

本イベントは、『TRY ラーメン大賞』殿堂入りを果たした、日本を代表するラーメン店「飯田商店」店主・飯田将太氏と、YEBISU BREWERY TOKYOのChief Experience Brewer 有友亮太による共鳴共創イベントです。ラーメンとビール、それぞれの世界で本物を追求し続ける二人の匠が技術と感性を持ち寄り、食とビールが生み出す新たな価値の創造に挑戦します。

本イベントは、完全予約制の「プレミアムコース」と「レギュラーコース」の2種類をご用意しています。飯田商店が監修したイベント限定の特製まぜそばと、両者が共同開発したオリジナルエビス「太乙麦香(たいいつぱくこう)」のペアリングをお楽しみいただけるほか、プレミアムコースでは両者によるトークセッションやYEBISU BREWERY TOKYO 館内ツアーを通じて、開発に込めた想いやものづくりへのこだわりを体験いただけます。

二人の匠が追求した特別な一杯とともに、ここでしか味わえない食体験をぜひお楽しみください。

(注1) [「YEBISU BREWERY TOKYO」](#)

■イベント概要

- | | |
|---------|---|
| 1. 名称 | YEBISU×飯田商店 SPECIAL COLLABORATION 2026 |
| 2. 開催期間 | 2026 年 11 月 19 日(木)～11 月 21 日(土) |
| 3. 開催場所 | YEBISU BREWERY TOKYO
(東京都渋谷区恵比寿 4-20-1 恵比寿ガーデンプレイス内) |
| 4. 参加方法 | 完全予約制
※定員に達し次第、受付を終了いたします。 |
| 5. 予約方法 | 下記特設サイトよりお申し込みください。
特設サイト URL : 「YEBISU×飯田商店 SPECIAL COLLABORATION 2026」 |

6. 予約開始日 2026 年 9 月 15 日 (火) 10 時予定

7. 内容

【プレミアムコース】

価格：22,000 円 (税込)

募集人数：300 名限定 (1 枠 60 名、全 5 回実施)

コース内容：ペアリング体験に加え、YEBISU BREWERY TOKYO 醸造家 有友と「飯田商店」店主 飯田氏とのトークセッション、YEBISU BREWERY TOKYO 館内ツアーが付いた特別なコース。

- ・飯田商店によるイベント限定「特製まぜそば」
- ・飯田商店とコラボレーションしたオリジナルエビス「太乙麦香(たいいつぱくこう)」
- ・YEBISU BREWERY TOKYO 醸造家 有友と「飯田商店」店主 飯田氏によるスペシャルトークセッション
- ・YEBISU BREWERY TOKYO 館内ツアー
- ・有田焼 特製ラーメン鉢 (記念品)

【レギュラーコース】

価格：5,500 円 (税込)

募集人数：720 名限定 (1 枠 30 名、全 24 回実施)

コース内容：限定まぜそばとオリジナルエビスのペアリングが体験いただけるコース

- ・飯田商店によるイベント限定「特製まぜそば」
- ・飯田商店とコラボレーションしたオリジナルエビス「太乙麦香(たいいつぱくこう)」

■数量限定ビール「太乙麦香(たいいつぱくこう)」概要

- | | |
|-----------|---|
| 1. 商品名 | 太乙麦香(たいいつぱくこう) |
| 2. パッケージ | 樽商品 |
| 3. 発売日・地域 | 2026 年 11 月 19 日 (木)～「YEBISU BREWERY TOKYO」内限定
※数量限定につき、なくなり次第終了となります。 |
| 4. 特長 | 「Beer is Quest. (ビールは探求。)」最高のラーメンを追求し続ける「飯田商店」と、135 年以上にわたりビールの価値を追求してきたエビス。その両者の探究心が交わることで生まれた、イベント限定のオリジナルビールです。飯田商店 店主・飯田将太氏と YEBISU BREWERY TOKYO Chief Experience Brewer 有友亮太がコンセプト開発段階から対話を重ね、理想の食体験を追求して醸造しました。ラーメンとビールという既存の組み合わせの枠を超え、「食事の時間そのものを豊かにする一杯」を目指して開発。華やかな香りと豊かな麦の風味が調和した味わいに仕上げ、イベント限定「特製まぜそば」とのペアリングにより新たな食の魅力を提案します。 |

【YEBISU BREWERY TOKYO 提供ビール監修 エビスブランド Chief Experience Brewer 有友 亮太 コメント】

「太乙麦香(たいいつぱくこう)」は、飯田商店店主の飯田将太氏とのコラボレーションビールです。飯田氏と YEBISU BREWERY TOKYO で提供中のビールを試飲しながら意見交換を行い、イベントで提供す

るラーメンとの相性を追求。みずみずしいトロピカルフルーツの香りを際立たせた一杯に仕上げました。

お互いの原料にこだわる姿勢から、北海道産の希少ホップ「フラノマジカル」を、収穫直後に凍結した状態で一部使用しました。

また商品名の“太乙”には、ラーメンとビール、異なる分野で物事の本質を探求する姿勢への想いを込めました。

ぜひ本イベントで飯田氏が創作する珠玉の一杯とともに楽しみください。



<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。

■「飯田商店」とは

予約開始直後に席が埋まってしまう、日本一予約が取れないラーメン店。

2020 年に『TRY ラーメン大賞』で 4 連覇を達成、TRY 大賞の殿堂入り店となったのちも飛躍を続けるレジェンド店です。飯田商店がある神奈川県・湯河原はラーメンファンの聖地ともいわれ、全国から多くの人々が詰めかけています。TRY の名店部門しょう油カテゴリーで何度も王座に君臨した「しょうゆらぁ麺」（2100 円）は、地鶏とブランド豚でとる華やかかつピュアなスープと、国産小麦香る麺がベストマッチ。「飯田御膳」と呼びたいほど豪華な「つけ麺」（2500 円）は、極上のつけ汁と具材で、店主渾身の自家製麺のおいしさを堪能できます。

飯田商店公式サイト：<https://r.iidashouten.com/>

■YEBISU BREWERY TOKYO について

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」のタッブルームの 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 年を超える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/>