2026 年 11 月 9 日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

いけばなで華やぐブルワリー
「福ヱビス×池坊専宗 特別展示 花と、季節と。」を開催

冬の景色が広がる YEBISU BREWERY TOKYO に、総横幅 15m 超えの壮麗ないけばなが登場

池坊専宗氏監修のオリジナルコースターがもらえるキャンペーンも実施



サッポロビール(株)は、華道家・写真家池坊専宗氏との共創企画、「いけばなで華やぐブルワリー『福ヱビス×池坊専宗氏 特別展示 花と、季節と。』」を YEBISU BREWERY TOKYO で 12 月 2 日(水)から 12 月 27 日(日)まで開催します。

エビスビールは、年末年始の食卓を華やかに彩る「福ヱビス」を、12 月 8 日(火)に発売します(注 1)。本イベントは、その「福ヱビス」のデザインを手がけた池坊専宗氏による特別展示で、年末シーズンの YEBISU BREWERY TOKYO を彩ります。

池坊専宗氏が手がけるいけばなと YEBISU BREWERY TOKYO の象徴である仕込み釜が一体となった会場は、総横幅 15m を超える梅林に包まれた壮麗な空間となっています。また、会場に展示される 8 つのいけばなは、重要無形文化財に指定された「立花(りっか)」の原点となった「立て花」から、「生花(しょうか)」、現代的な「自由花(じゆうか)」まで、池坊の歴史と進化を感じられる多様な花型でいけられています。開いた花だけでなく、ほころぶつぼみや苔をまとった幹、伸びる枝にも目を向け、身近な自然や季節の美しさを発見する喜びをお届けします。草木の生命力と、自然の恵みを生かすビールづくりが響き合う、この場所ならではの展示です。

さらに、来場者特典として、会場内の写真を SNS に投稿いただくと先着で、池坊専宗氏監修のオリジナルコースターをプレゼントします。会場で感じた花の余韻を、年末年始や日々の食卓でもお楽しみください。

135 年を超える歴史を持つヱビスは、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いきます。

(注 1)「福ヱビス」12 月 8 日(火)数量限定発売

■「福エビス」発売記念イベント概要

1.イベント名　いけばなで華やぐブルワリー 「福エビス×池坊専宗 特別展示 花と、季節と。」

2.内容　福エビスのデザインを手がけた池坊専宗氏によるいけばなの展示。
池坊の歴史を物語る立て花、生花（しょうか）、自由花（じゆうか）の多様ないけばなと、連なる梅林を YEBISU BREWERY TOKYO で展示します。入口から会場の象徴となる仕込み窯へと続く 3 つのエリアを巡りながら、それぞれのいけばなの表情をお楽しみいただけます。メインとなる醸造エリアでは、梅の枝々と仕込み釜が一体となった、ダイナミックな冬の景色が広がります。白い幕を張った柔らかい光が差し込む半透明のキューブには、池坊専宗氏による写真を組み合わせ、目の前に息づく草木と、写真に写しとめられた冬の自然や光、その先の醸造空間が重なり、見る位置によって異なる景色が現れます。個々のいけばなとともに、会場全体を大きないけばなの調和の姿としてご覧いただけます。

3.開催期間　2026 年 12 月 2 日(水)から 2026 年 12 月 27 日(日)

4.開催場所　YEBISU BREWERY TOKYO（東京都渋谷区恵比寿 4 丁目 20-1）
平日:12:00～20:00　土日祝:11：00～19：00
定休日:火曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始
※イベント実施時間・場所・内容は変更の可能性があります。

5.来場者特典　池坊専宗氏監修 いけばなデザインのコースター（全 2 種※先着順、数量限定）
ご自身の SNS（X、Instagram、Facebook）にて、「#福エビス」「#こんな日はエビスがいい」とともに会場内の写真を投稿していただいた方に、池坊専宗さん監修・いけばなをあしらったデザインのコースター1 種をプレゼント。





※画像はイメージです

＜参考＞



池坊専宗（いけのぼう せんしゅう）氏
華道家・写真家
華道家元池坊に生まれる。名もなき花をいけ、日常の一瞬間を写真として描く。
祈りの展示「MOVING」、写真展「一粒の砂記憶 ひかり」を行う。
大阪・関西万博のパビリオン「null²」の茶室に 184 日間の移ろう花をいける。京都の 66 の伝統工芸と職人を描いた写真集『よい使い手 よい作り手』刊行。
＜コメント＞
恵比寿の地に長い伝統を持ち、たくさんの方に愛されているエビスビールとのコラボレーションにとても嬉しく思っています。いけばなの道も果てしなく続く先人の情熱によってつながり、今に生きています。
冬は夜が長く、寒風が吹きます。その中にほころぶ梅の花に、人は感動を覚えてきました。そうした草木の瑞々しい姿を食卓の団らんの喜びに重ね、新年への願いと華やぎを皆さまにお届けできれば幸いです。

■エビスビールについて
1890 年の誕生以来、本場ドイツのおいしさにこだわり、本物のビールの先駆者として、おいしさを磨き続けてきたエビスビール。
麦芽 100%、エビス酵母、ふんだんに使用されたバイエルン産アロマホップを使用し、長期熟成。
吟味しつくされた原料と製法がつむぐ、旨味あふれる、ふくよかなコクが特長です。
誕生 135 年を迎えた 2025 年のリニューアルでは、麦芽の配合をきめ細かく調整することで、より一層ふくよかな余韻が楽しめる味わいと美しい黄金色に磨きをかけました。
エビス ブランドサイト：https://www.sapporobeer.jp/yebisu/