

2025年3月10日  
25011

## 『エビス クリエイティブブリュー 薫満つ（かおりみつ）』 樽生を3月11日から数量限定販売！ YEBISU BARだけで味わえるマリージュメニューも同時販売

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、『エビス クリエイティブブリュー 薫満つ（かおりみつ）』の樽生を、全国の「YEBISU BAR（エビスバー）」にて2025年3月11日（火）より数量限定で販売します。



### たどりついた至福の重奏香

「CREATIVE BREW」は、エビスで130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わ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7弾となる「エビス クリエイティブブリュー 薫満つ（かおりみつ）」は、「エビスビール」が誇るドイツ産ホップ「ハラタウトラディション」の可能性を追求し、収穫後、極力熱をかけずに丁寧に香りを引き出し、さらに発酵温度もきめ細かく調整することで、エビス酵母由来のフルーティーな香りがホップの瑞々しい香りを包み込み、重層的で奥行きのある薫りを実現しました。

### YEBISU BAR限定のマリージュメニュー

今回YEBISU BARでは「エビス クリエイティブブリュー 薫満つ」のおいしさを更に引き立たせるマリージュメニュー「鯛のポワレ - 柚子香るソースと生黒胡椒で -」をご用意しました。

柚子風味のソースと生の黒胡椒による、爽やかでスパイシーな風味の薫り高いソースで彩られた鯛と、「エビス クリエイティブブリュー 薫満つ」の重奏的な香りが織りなす、至福のマリージュをご堪能ください。



鯛のポワレ - 柚子香るソースと生黒胡椒で -

【商品情報】 商品名：エビス クリエイティブブリュー 薫満つ（かおりみつ）〈樽生〉

販売期間：2025年3月11日（火）～ 各店完売しだい販売終了

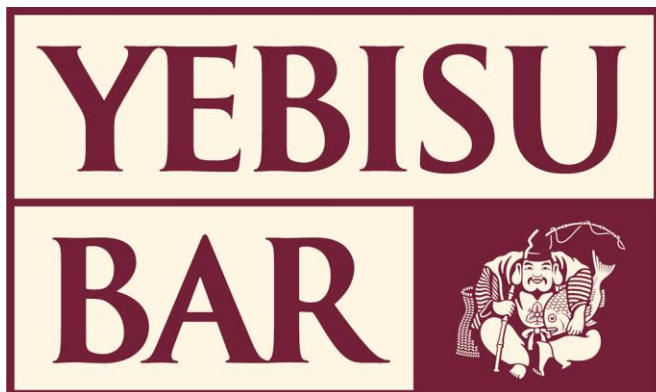
販売店舗：全国のYEBISU BAR・YEBISU BAR STAND

※YEBISU BAR 札幌アピア店 および YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店では、マリージュメニューのお取扱いがございません。予めご了承ください。

ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/event/2025/03/yb-kaorimitsu.html>

※サッポロビール（株）からはこのビールの缶商品を2025年3月11日（火）より期間限定で発売します。

※樽商品は「YEBISU BAR」、「YEBISU BAR STAND」のほか、「TAPS BY YEBISU」（㈱JR東日本クロスステーション運営）、「サッポロビール九州日田工場ウェルカム館」でも取扱う予定です。



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25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。ちょっと贅沢なくつろぎの時間をお過ごしください。

（※）グループ子会社である㈱北海道サッポロライオン運営の1店舗含む。



**JOY OF LIVING  
WITH ★ BEER**

ずっと変わらない、「生きている喜び」をビールとともに。

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： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136