

2025年11月17日
25039

東京・恵比寿「BLUE NOTE PLACE」との共創で生まれた“音楽とビールの出会い” 『エビス クリエイティブブリュー JAZZY』 樽生を11月18日から数量限定販売！YEBISU BAR限定のマリアージュ料理を提案

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・田澤宏之）は、『エビス クリエイティブブリュー JAZZY（ジャジー）』の樽商品を、全国の「YEBISU BAR（エビスバー）」にて2025年11月18日（火）より数量限定で販売します。



4種の麦芽が奏でるコクと香りのリズム

「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10弾となる「エビス クリエイティブブリュー JAZZY」は、東京・恵比寿にある食と音楽がシンクロしたダイニング「BLUE NOTE PLACE」（注1）とエビスの醸造家が共創して実現したエビスです。4種の麦芽の個性が引き立つカルテットモルティング製法（注2）を採用した、麦芽由来の甘さと奥深いコクのある味わいが特長です。

まるでジャズの即興演奏のような、それぞれの麦芽の個性が調和する、新しいビール体験をお楽しみください。

（注1） <https://www.bluenoteplace.jp/>

（注2） 4種の焙煎（製麦）方法の異なる麦芽をブレンドすることで麦芽の複雑さのある香りとおいしさを表現する製法。

YEBISU BAR限定のマリアージュメニュー

YEBISU BARではJAZZYの魅力を更に引き立たせるマリアージュメニュー「熟成BBQソースの小さなローストポークサンド」を販売します。

ジャズの本場・ニューヨークらしさのあるフィンガーフードをご用意しました。隠し味の塩麹をはじめとする様々な素材の組み合わせによるコク深いBBQソースが、ローストポークサンドと相性抜群。JAZZYが表現するモルトの四重奏（カルテット）と食材の共鳴（セッション）をお楽しみください。



熟成BBQソースの小さなローストポークサンド 690円（税込）

【商品情報】 商品名：エビス クリエイティブブリュー JAZZY（ジャジー）＜樽生＞

販売期間：2025年11月18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 サカエチカ店、YEBISU BAR 新宿店、YEBISU BAR STAND 恵比寿ガーデンプレイス店では、マリアージュメニューのお取扱いがございません。あらかじめご了承ください。

ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/event/2025/11/yb-jazzy.html>

※サッポロビール（株）からはこのビールの缶商品を2025年11月18日（火）より数量限定で発売します。

※樽商品は「YEBISU BAR」、「YEBISU BAR STAND」のほか、「TAPS BY YEBISU」、「サッポロビール九州日田工場」、「BLUE NOTE PLACE」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（注3）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。ちょっと贅沢な大人の時間をお過ごしください。

（注3）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： sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136