



NEWS RELEASE

株式会社 サッポロライオン

〒104-0061 東京都中央区銀座 8 丁目14-14 銀座昭和通りビル7階

2026年2月16日

26003

本場ドイツのビール醸造の新旧とエビスが織りなす新境地の味わい

『エビス クリエイティブブリュー 澄深し』

樽生を2月17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 澄深し（すみふかし）』の樽商品を、全国の「YEBISU BAR（エビスバー）」にて2026年2月17日（火）より数量限定で販売します。



澄みわたり、深まっていく。

「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11弾となる「エビス クリエイティブブリュー 澄深し」は、ビールの本場ドイツのおいしさにこだわり、日本の地で紡いできたエビスの、新境地に挑戦。ドイツの伝統的な製法とドイツで生まれた新旧のホップ品種（※）を組み合わせ、こだわりのエビス酵母を使用することでふくよかなコクと余韻を醸し出しました。

芳醇な麦のうまみとホップの気品ある華やかな香りが織りなす、深く澄みわたる味わいで、至福のひとときをお届けします。

（※）ドイツ最古の品種の一つである「ハラタウミッテルブリュー」および新品種である「アコヤ」をそれぞれ一部使用。

YEBISU BAR限定のマリアージュメニュー

YEBISU BARでは「澄深し」の魅力を更に引き立てるマリアージュメニュー「香草のエビマヨ」を限定販売します。

澄深しの気品ある香りに合わせ、大葉やわさび、ディルなど爽やかな和洋の香草マヨネーズを纏わせた、小海老のフリットをご用意しました。

ピリッとした辛味がくせになる大人のエビマヨと、澄深しの深く澄み渡る味わいの調和によるマリアージュをお楽しみください。



香草のエビマヨ 780円（税込）

【商品情報】商品名：エビス クリエイティブブリュー 澄深し（すみふかし）<樽生>

販売期間：2026年2月17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 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/2026/02/yb-sumifukashi.html>

※サッポロビール（株）からはこのビールの缶商品を2026年2月17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」、「サッポロビール九州日田工場」、

恵比寿エリア（「エビスビールに合う逸品グランプリ」参加店舗）で取り扱う予定です。

YEBISU

BAR



YEBISU BARは、ヱビスの魅力をもっと味わっていただくため、「ALL FOR YEBISU ~ヱビスの全てが、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ヱ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、“ヱビスと料理のマリアージュ”を体験していただけます。

(※) グループ子会社である(株)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、下記までお願ひいたします。

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