

NEWS RELEASE

 株式会社セブン&アイ・ホールディングス
 サッポロビール株式会社

127年を迎えた『エビスビール』の新たな挑戦 『エビス#127 (エビス イチニーナナ)』を発売

～8月1日(火)よりセブン&アイグループ限定で新発売～

株式会社セブン&アイ・ホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:井阪 隆一)と、サッポロビール株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:高島 英也)は、8月1日(火)より『エビス#127(エビス イチニーナナ)』を、セブン&アイグループ各社の酒類取扱店舗約19,800店(2017年6月末現在)で発売します。

本商品は、「麦芽100%」「厳選したホップ」「エビス専用酵母使用」「長期熟成」など、原材料や製法にこだわってきたエビスの特長はそのままに、昨年発売した『エビス#126(エビス イチニーロク)』に引き続き「デュアルスムーズ製法^{※1}」を採用することで渋みや苦みを抑えたビールです。

さらに今回は、使用するホップの「2分割添加^{※2}」を行い、よりスムーズな飲み心地を実現しました。

商品名に採用されている『#127(イチニーナナ)』は、SNSなどで使用されている「#(ハッシュタグ)」を用い、127年を迎えたエビスの新たな挑戦であるという意味合いを込めています。

※1) デュアルスムーズ製法: 穀皮に含まれる雑味成分を減らす「穀皮分離仕込」製法と、良質な苦みを残しながらも雑味成分の生成を抑制する「穏やかな煮沸システム」を採用。この2つの技術を掛け合わせ、エビスならではの上質なコクはそのままにスムーズな飲み口を極限まで追求した製法。

※2) ホップの2分割添加: 麦汁へのホップ添加を、煮沸工程の始めと終了間際の2回に分けて行うことでスムーズな飲み心地に磨きをかける製法。

記

1. 商品名 『エビス#127(エビス イチニーナナ)』
2. パッケージ 350ml 缶、500ml 缶
3. 品目 ビール
4. 発売日 2017年8月1日(火)
5. 原材料 麦芽、ホップ
6. アルコール分 6%
7. 中味特長
 - ・エビスならではのコクとスムーズな味わい。
 - ・「デュアルスムーズ製法」を採用することにより、渋みや苦みを抑えた味わい。
8. 価格
 - 350ml 缶: 237円(税込255円)
 - 500ml 缶: 308円(税込332円)
9. 販売数量 30万ケース(大びん633ml×20本換算)
10. 販売店舗 セブン-イレブン、イトーヨーカドー、そごう・西武、ヨークベニマル、ヨークマートなど、セブン&アイグループの酒類取扱店舗 約19,800店
11. その他
 - ・セブン&アイのショッピングサイト「オムニ7」でも取り扱います。
<http://www.omni7.jp/>
 - ・『エビス#127(エビス イチニーナナ)』
<http://www.sapporobeer.jp/yebisu/127/>



以上