

『エビス#126(エビス イチニーロク)』新発売

6月21日(火)より、セブン&アイグループの酒類取扱店舗及び、オムニ7で限定発売!

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：尾賀 真城）は、6月21日（火）より『エビス#126（エビス イチニーロク）』をセブン&アイグループ各社の酒類取扱店舗とセブン&アイのショッピングサイト「オムニ7」で発売します。

この商品は、「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、原料や製法にこだわってきたエビスの特長はそのままに、新製法の「デュアルスムーズ製法(注1)」を採用することにより、渋みや苦みを抑えたスムーズな味わいを実現しました。

また、商品名に記載されている「#126（イチニーロク）」は、SNSなどで使用されている#（ハッシュタグ）を用い、126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含んでいます。

(注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、良質な苦味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品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です。

記

- | | |
|-----------|---|
| 1. 商品名 | エビス#126（エビス イチニーロク） |
| 2. パッケージ | 350ml 缶、500ml 缶 |
| 3. 品目 | ビール |
| 4. 発売日 | 2016年6月21日（火） |
| 5. 原材料 | 麦芽、ホップ |
| 6. アルコール分 | 6% |
| 7. 中味特長 | <ul style="list-style-type: none"> ・エビスならではのコクとスムーズな味わい。 ・新製法の「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スムーズな味わいを実現。 |
| 8. 価格 | 350ml 缶：237円（税込255円）、500ml 缶：308円（税込332円） |
| 9. 販売数量 | 10万ケース（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、ヨークマート、ヨークベニマル、そごう・西武、シェルガーデンの酒類取扱店舗 約19,000店 |
| 11. その他 | <ul style="list-style-type: none"> ・6月13日（月）0：00からセブン&アイのショッピングサイト「オムニ7」でもご予約を受付けます。http://www.omni7.jp/ ・エビス#126ブランドサイト
http://www.sapporobeer.jp/yebisu/126/ |



以上