

全国のご紹介

ビール工場 Breweries



北海道工場
〒061-1405
北海道恵庭市戸磯542-1
TEL.011-748-1876



那須工場
〒325-0001 栃木県那須郡
那須町高久甲4453-49
※自由見学のみ



仙台工場
〒981-1231
宮城県名取市手倉田
字八幡310-1



千葉工場
〒273-0014
千葉県船橋市高瀬町2番
TEL.047-437-3591



九州日田工場
〒877-0054
大分県日田市大字高瀬6979
TEL.0973-25-1100



静岡工場
〒425-8522
静岡県焼津市浜当目708-1
※仙台・静岡工場では、現在見学を
受け付けておりません。

ワイナリー Wineries



**グランボレー
勝沼ワイナリー**
〒409-1305
山梨県甲州市勝沼町綿塚577
TEL.0553-44-2345

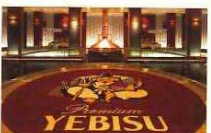


岡山ワイナリー
〒701-2214
岡山県赤磐市東軽部1556
TEL.086-957-3838

ミュージアム Museums



サッポロビール博物館
〒065-8633 北海道札幌市
東区北7条東9-1-1
サッポロガーデンパーク内
TEL.011-748-1876



エビスビール記念館
〒150-8522
東京都渋谷区恵比寿4-20-1
恵比寿ガーデンプレイス内
TEL.03-5423-7255



各施設の詳細はホームページなどでご確認ください。

www.sapporobeer.jp

お車・自転車を運転の方、未成年者にはお酒を提供することはできません。



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。



ようこそ、
サッポロビールの工場へ
乾杯をもっとおいしく。



サッポロには星がある。サッポロには福がある。

1876年、開拓使麦酒醸造所が開業
140年以上もの長きにわたり、ひたむきに

今では世界中をむすぶネット
大麦とホップの栽培、品質および安全性の
その丹精こめてつくられた
技術者の五感を駆使して
みなさまの乾杯をもっとおいしく。

したことから始まったサッポロビールは、
おいしいビールを追求し続けてきました。

ワークを築き、ビールの原料となる
管理を生産者と一緒に取り組んでいます。
原料を、確かな製造技術と、
おいしいビールに仕上げます。
サッポロビールはこれからも歩み続けます。

サッポロビール株式会社

「生のうまさ」を
進化させ続ける

大人の★生。 サッポロ生ビール 黒ラベル

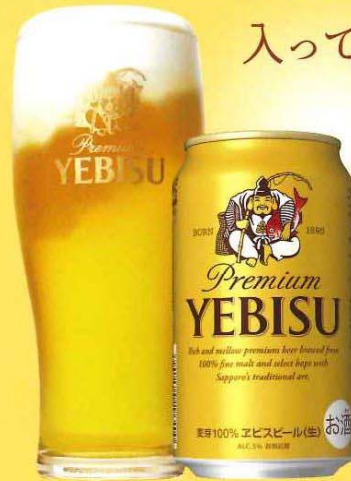
麦のうまみと爽快な後味の
完璧なバランスの生ビール。
サッポロ独自の原料「旨さ長
持ち麦芽」を採用し、いつも
生ビール一杯目のうまさを
楽しめます。



麦芽100%には、
ビールのプライドが
入っている

Premium YEBISU

通常のビールの約1.5倍の期
間をかけて熟成させることで、
麦芽の特徴が際立ち、しっか
りとした深いコク、豊かな味わ
いへとつながっています。



東洋のビール王と呼ばれた男

日本で初めてビヤホールを誕生させた馬越恭平。1906年には、3つのビール会社を合併させた大日本麦酒(株)の社長に就任。海外にも進出し、晩年には東洋のビール王と呼ばれました。



街の名になったエビス



1901年、エビス専用の貨物駅「恵比寿停車場」が設置されました。それに伴い、付近が発展し一般の人々も利用できる恵比寿駅が誕生。後に恵比寿という街の名にもなり、商品名が地名になる珍しい由来です。

恵比寿停車場

1977年「サッポロびん生」のラベル発売当初から黒が印象的



トリビア

サッポロビールに関するさまざまなトリビアを集めました。あなたはいくつご存知ですか？

SAPPORO

黒ラベルという商品名を付けたのは、社員じゃない？

1970年代、飲食店でしか味わえない「生ビールのうまさ」をご家庭にも届けたいと「サッポロびん生」を発売開始。いつしか「びん生」ではなく、「黒ラベル」と愛称がつき、1989年「黒ラベル」が正式商品名となりました。名付け親はお客様だったのです。

協働契約栽培は、世界でもサッポロだけの取り組み

「協働契約栽培」は、麦芽とホップを畑からつくり上げる独自の原料調達システムです。世界の産地にフィールドマンと呼ばれる社員が直接訪ね、畑の段階から原料の安全性と品質を確認しています。おいしいビールのためにフィールドマンは、今日も生産者と共により良い原料づくりに励んでいます。



おいしいビールの飲み方

三度に分けて、おいしいビールの注ぎ方

きめ細かな泡は泡持ちが良く、ビールの香りと炭酸ガスを逃さぬに「ふた」の役割を果たします。泡を上層で押さえて、ビールだけをノドに流し込むように飲みましょう。よりおいしいビールが味わえます。



一度目

少し高い位置から勢いよく注ぎます。泡がグラスの6割ぐらいいまできたらストップ。

二度目

上面の粗い泡が落ち着いたら、ゆっくり注ぎます。もう一度、泡が落ち着くまで待ちます。

三度目

慎重に注ぎ、泡を盛り上げて完成です。泡3割、液体7割、おいしいビールの黄金比。

おいしいビールができるまで…

こだわりの原料が、おいしいビールになってご家庭に届くまでの製造過程をご紹介します。



サッポロビールの2大ブランド「黒ラベル」と「エビス」。その歴史は、1800年代後半に札幌と東京で生まれた二つのルーツからはじまっています。

二つのルーツから成る



1876年、開拓使麦酒醸造所を札幌に開業。翌年、「札幌ビール」を世に送り出しました。これがサッポロビールの発祥です。ラベルに描かれたマークは開拓使のシンボル北極星。今でも伝統のシンボルとして引き継がれています。



開拓使麦酒醸造所



エビスビール醸造場

1887年、日本麦酒醸造会社を設立。1889年、現在の東京・目黒区三田に醸造場が完成。翌年「恵比寿ビール」を発売しました。本格的な味わいの恵比寿ビールは発売早々、大変な人気を博し東京を代表するビールとなりました。

