

生姜と北海道産小麦「えふのちから®」が織りなす、爽快でスパイシーな一杯
初夏にぴったりな「そらとしば シーズナル#20 生姜エール」新登場
2026年6月下旬より エスコンフィールドHOKKAIDOにて数量限定で提供開始

株式会社ヤッホーブルーイング（長野県軽井沢町）は、北海道北広島市「エスコンフィールドHOKKAIDO」球場内に所在するクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」にて、2026年6月下旬より新製品「そらとしば シーズナル#20 生姜エール（ビアスタイル：スパイスビール）」（以下「生姜エール」）を期間限定で提供します。生姜の爽やかな風味が感じられ、初夏の陽気を感じながら飲むのにぴったりなクラフトビールです。アルコール度を3.5%と低くすることで、翌日を気にせずに気軽に楽しめるビールに仕上げました。



初夏のボールパークにぴったりな、生姜を使用した爽快な味わい

「そらとしば シーズナル」シリーズでは、多様で個性的なクラフトビールの世界を楽しんでいただけるよう、様々なビアスタイル（ビールの種類）のクラフトビールを期間限定で醸造しています。第20弾のビアスタイルは「スパイスビール」。その名の通りスパイスや香辛料を使用するビアスタイルです。今回は生姜を主な原材料として使用しました。アルコール度は一般的なビールよりも低い3.5%で、ドライな飲み口を楽しめるようにしたエールビールです。一口飲むと生姜の風味が心地よく喉を通り抜け、初夏のエスコンフィールドHOKKAIDOにぴったりの爽快感を楽しめます。なお「生姜エール」の提供開始に伴い、現在シーズンビールとして提供中の「そらとしば シーズナル#19 トロピカル！パッション！エール！」は提供を終了します。

ニッポンハムグループオリジナル小麦ブランド「えふのちから®」を一部使用 スパイシーで爽やかな風味を活かした味わいに

今回のビールには、副原料として北海道産小麦「えふのちから®」を使用しました。「えふのちから®」は、環境や社会に配慮し誕生したニッポンハムグループオリジナル小麦ブランドです。この小麦の特長であるスパイシーな香りが生姜の風味をいっそう引き立て、すっきりとしながらも奥深い味わいに仕上がりました。



醸造に使用した生姜



醸造に使用した「えふのちから®」

●【新・北海道ブランド小麦「えふのちから®」とは】

「えふのちから®」はスペルト小麦（古代小麦）と北海道産春まき小麦の交雑で生まれた小麦「ちくだい1号」（品種登録出願中）を、北海道に拠点を置くニッポンハムグループの有限会社日本めぐりファームの畑で養豚事業の家畜排せつ物を堆肥に使い、栽培されています。スペルト小麦が持つ特徴的な香りや風味を受け継ぎ、環境や社会に配慮し誕生したニッポンハムグループオリジナル小麦ブランドです。「えふのちから」の「えふ」には、未来に思いをはせる「Future」など10の想いが込められています。

「翌日を気にせず、観戦もグルメも全力で楽しみたい」

お客様の声から生まれた、「そらとしば」初の低アルコール（3.5%）ビール



「そらとしば忘年会」（2025年開催）の時の様子



「そらとしばの球宴」（2026年開催）の時の様子

「そらとしば by よなよなエール」では開業以来、ファンイベントを通じて醸造所で働くスタッフとお客さまが交流する機会を大切にしてきました。今回の「生姜エール」は、お客様からいただいた「エスコンフィールド HOKKAIDOで観戦するなら、酔いすぎずに球場グルメや試合観戦をしっかりと楽しみたい」といったお声をヒントに開発しています。単純にアルコール度数を下げるだけでなく、乳糖を使用しボディに厚みをつくることで、低アル

コールながらも「ビールを飲んでいる」という満足感を感じられる理想のバランスを追求しました。「試合もビールも楽しみたいけれど、身体への負担は抑えたい」そんなお客様の想いに寄り添った、そらとしば by よなよなエールからの新しい提案です。日差しの強いデイゲームはもちろん、翌日に予定を控えたナイター観戦でも、シーンを選ばずにお楽しみいただけます。

●開発担当ブルワー・村田稀水（ニックネーム：まれみん）コメント

製品づくりのきっかけは、昨年ビールの勉強のために訪問したオーストラリアで出会った「ジンジャービア」でした。オーストラリアでは一般的に親しまれているアルコール飲料なのですが、その美味しさに感動！ いつか「そらとしば」でもこの味を表現したい……そんな想いが形になったのが今回の「生姜エール」です。初夏のボールパークにぴったりな味わいを、新しい応援のおともにしていただけたら嬉しいです。乾杯！



●製品概要

名称	：発泡酒
製品名	：そらとしば シーズナル#20 生姜エール
原材料	：大麦麦芽、小麦、乳糖、ジュニパーベリー、ホップ、生姜／香料
ビアスタイル	：スパイスビール
アルコール分	：3.5%
販売価格（税込）	：レギュラー（420ml）900円、レギュラープラス（510ml）1,100円
販売場所	：そらとしば by よなよなエール、そらとしば BEER STAND
提供期間	：2026年6月下旬～ ※数量限定につき、売り切れ次第販売終了となります。

球場内クラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」



2023年3月にオープンした、北海道日本ハムファイターズ新球場「エスコンフィールドHOKKAIDO」（北海道北広島市）のセンターバックスクリーンに位置する"世界初のフィールドが一望できるクラフトビール醸造レストラン"。株式会社ヤッホーブルーイングが、球場限定のオリジナルクラフトビールの製造や、醸造所見学ツアーなどのイベントを開催しています。

<https://www.hkdballpark.com/restaurants/24/>

株式会社ヤッホーブルーイング



「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップである『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビールとしてご好評いただいています。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力してまいります。