

スパイス&ハーブ×ビール

10月9日～11日開催 日本橋兜町街歩きイベント「兜町夜市」
オフィシャルビール製造に協力



エスビー食品株式会社は、2026 年 10 月 9 日（金）から 11 日（日）まで東京・日本橋兜町および茅場町で開催される「兜町夜市」において、イベントで販売されるオフィシャルビールの製造にスパイス・ハーブ原料を提供しました。

当社は日本橋兜町に 70 年以上本社を構える企業として、地域とのコミュニケーションを大切にしています。今回のイベントでは、スパイスやハーブの魅力をお伝えする当社ならではの協力を通じて、地域のにぎわい創出に貢献します。

■エスビー食品のスパイスを使用した「兜町夜市ビール」

「まずは一杯飲みながら、兜町を歩いてみる」。

イベントで販売するオフィシャルビールは、そんな兜町夜市の入口となるビールを目指して作られました。当社のスパイス・ハーブを使用し、同じく日本橋兜町にブルワリーを構える「BALDYS GOOD BEER」が、スパイス選定およびビール醸造を手がけました。甘く上品な香りのスパイス「メース」を主体に、「ピンクペッパー」や「エルブドプロバンス」をブレンド。キレのあるドライなラガーをベースに、シトラスとウッディな香りを感じる軽やかな味わいです。

オフィシャルビールは同イベントの「兜町夜市フードマーケット」や「兜町夜市飲み歩き」参加店の一部で販売されます。

～販売場所～

<10月9日（金）>

- ・KABEAT 前チケットブース付近 16:00～20:00
- ・Omnipollos Tokyo ※店舗の営業時間に準ずる

<10月10日（土）・11日（日）>

- ・KABUTO ONE 1F アトリウム 15:00～20:00
- ・Omnipollos Tokyo ※店舗の営業時間に準ずる

・ビールを香り豊かにするスパイスとハーブ

<メース>



メースは、ナツメグの果実を包む仮種皮を乾燥させたスパイスです。世界四大スパイスの一つであるナツメグと同じ果実から採れますが、より繊細でやわらかな甘い香りを持つことが特長です。

<ピンクペッパー>



ピンクペッパーは、一般的にウルシ科の植物の果実を乾燥させて作られるスパイスです。こしょうとは異なり辛みはほとんどなく、ややフルーティーな香りと鮮やかな赤色が特長です。

<エルブドプロバンス>



エルブドプロバンスは、フランス・プロバンス地方で親しまれているミックスハーブです。当社のエルブドプロバンスは、タイム、セージ、フェネル、ローレル、ローズマリーをブレンドしており、爽やかで豊かなハーブの香りが特長です。

▼より詳しく知りたい方は、スパイスやハーブの特徴、商品情報、レシピなどを一括検索できるエスビー食品の情報サイト「スパイス&ハーブ plus+」をご覧ください。

<https://www.sbfoods.co.jp/spice-herb/>

■「兜町夜市」について



兜町夜市は、夜の時間帯を中心に東京・日本橋兜町エリアで開催される街歩きイベントです。

「兜町夜市飲み歩き」「兜町夜市ミュージックフェス」「兜町夜市フードマーケット」の3つのプログラムを軸に、飲食や音楽、買い物をお楽しみいただけます。

参加方法や対象店舗など、詳細は「兜町夜市」特設サイトをご確認ください。

<イベント概要>

- ・期間：2026年10月9日（金）～10月11日（日）の3日間
 - ・主催：平和不動産株式会社、メディアサーフコミュニケーションズ株式会社
 - ・「兜町夜市」特設サイト：<https://kontext.jp/kabutocho-yoichi2026/>
- ※各種イベント情報は随時更新されます。



当社本社がある日本橋兜町・茅場町エリアの地域一体となったイベントを通じて、スパイスやハーブの魅力をお伝えします。