

富士山ろく NEWS

富士観光開発株式会社

2021年3月 No. 1

報道関係 各位

ふじざくらこうげんビール

富士桜高原麦酒

Fujizakura Heights Beer

春の訪れを告げる限定ビール『さくらボック』

2021年3月12日販売開始！



富士観光開発株式会社（山梨県南都留郡富士河口湖町 代表取締役社長 志村和也）が醸造・販売する「富士桜高原麦酒」では、桜の開花時期に合わせて限定醸造した『さくらボック』を2021年3月12日（金）より販売開始いたします。

『さくらボック』は、寒さの厳しい12月に仕込み、3ヶ月以上もの期間をかけて長期熟成させることで、モルトの旨味を十分に引き出したプレミアムビールです。

ビールの本場ドイツでは、長期熟成させたこのビールを「ドッペルボック（ドッペル＝ドイツ語で「二倍・ダブル」を意味する）」と呼ばれ、修道士達の断食の時期に栄養源として愛飲されていたそうです。

『さくらボック』は、通常のビールの約2倍のモルトを使用し、長期熟成させることでアルコール度数が8%と非常に高く、甘味・苦味・香りのバランスがとれたビールに仕上がりました。

おすすめの飲み頃の温度は8℃前後となっておりますので、あまり冷やしすぎずにお召し上がりください。

また、お肉の煮込み、デミソース等のお料理に、また、食後酒としてもお勧めです。

なお、購入は、地ビールレストラン・シルバンズの売店やインターネット通販（楽天市場）で販売いたします。

お花見や大人数での会食が難しい時期ではありますが、ご自宅で『さくらボックス』を味わうことで春の訪れを感じてください。

【商品概要】

商品名：富士桜高原麦酒 さくらボックス

※富士桜高原麦酒が、2002年の初醸造から毎年桜の開花時期にあわせて発売する限定ビールであることから『さくらボックス』と名付けました。

発売日：2021年3月12日（金）

アルコール度数：8.0% IBU：28

内容量：330ml 瓶 希望小売価格：528円（税込）

賞味期限：製造日より9ヶ月（要冷蔵）

オンラインショップ：<https://www.rakuten.co.jp/fujizakura/>

※限定ビールにつき、売切れ次第販売終了となります。

◎主な受賞歴

「ワールド・ビアアワード2016」ストロングスタイル世界一受賞

「ジャパン・グレードビア・アワーズ2020」ケグ部門 ジャーマンスタイル・ドッペルボックス金賞

「ジャパン・グレードビア・アワーズ2021」ケグ部門 ジャーマンスタイル・ドッペルボックス金賞

★富士桜高原麦酒とは

富士山の天然水とドイツで学んだ技術で造るビールです。

ドイツスタイルにこだわり原料の麦芽は全てドイツより輸入し、モルト100%のビールです。また、濾過しないため、生きた酵母が多く含まれており、ビール本来の味と香りがお楽しみいただけます。

所在地：山梨県南都留郡富士河口湖町船津字剣丸尾 6663-1

お問い合わせ：TEL 0555-83-2236

HP：<https://www.fujizakura-beer.jp/>

<本件に関するお問い合わせは>

富士観光開発株式会社・総務部広報課 担当／松嶋

〒401-0396 山梨県南都留郡富士河口湖町船津 3633-1

TEL 0555-72-1194 FAX 0555-72-3402

URL <https://www.fujikanko.co.jp/> E-mail koho@fujikanko.co.jp