

富士山ろく NEWS

△ 富士観光開発株式会社

2023 年 4 月

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



オレゴン産のお塩を使用したコラボビール 『Oshiono Lager（お塩のラガー）』 4 月 20 日（木）発売開始！

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、アメリカ・ポートランド「Ruse Brewing」（※1）とのコラボレーションビール『Oshiono Lager（お塩のラガー）』を 4 月 20 日より数量限定で販売開始致します。

今回のコラボレーションビール「Oshiono Lager」は、アメリカ・ポートランドと日本を代表する 20 社同士がコラボレーションビールを披露するイベント【HOOD TO FUJI】（※2）にてお披露目したスペシャルビールです。

ジャーマンスタイルを得意とする「富士桜高原麦酒」と、IPA や Lager 系ビールを得意とする「Ruse Brewing」がコラボするにあたり、「Ruse Brewing」からは、『苦くて美味しいビール』を造ろうとリクエストがあり、お互いの得意とするラガービールを醸造することに決定。また、今回のコラボレーションでは、ポートランド産の原料を使用することが必須のため「Ruse Brewing」の提案で「お塩」を使用し、ホップは、オレゴン産のセンチニアルとストラータ、ハラタウ産のマングリナを使用。

富士桜高原麦酒の宮下醸造長は、何回も何回もメールのやり取りをし、アメリカンラガーとジャーマンラガーを融合させたレシピができたことで、ポートランドらしく、しっかりと苦いラガービールのなかにも最後にミネラル感が優しく包み込むビールに仕上がりました。しっかりとしたお肉などのお料理と一緒に楽しみください。

なお、富士桜高原麦酒・直営売店やインターネット通販（楽天市場）、山梨県内の一部スーパー、コンビニエンスストアなどで販売予定です。

※1【Ruse Brewing】ルーズブリューイング <https://www.rusebrewing.com>

アメリカ・オレゴン州ポートランドのクラフトビールブルワリー

※2【HOOD TO FUJI】 <https://hoodtofuji.com>

オレゴン州と日本のクラフトビールメーカー・サイダーメーカーが参加するビアフェス。ブルワリー同士がタッグを組んで、このイベントのために準備したオリジナルのコラボレーションビールが楽しめるイベント。

2018年4月にポートランドで開かれた「Fuji to Hood2018」がはじまり。

翌、2019年に日本で開催され、コロナ禍の中断期間を経て、2022年にポートランドで復活。日本では4年ぶりに4月15日・16日に開催されました。



【商品概要】

商品名：富士桜高原麦酒 Oshiono Lager（お塩のラガー）※発泡酒

発売日：2023年4月20日（木）

アルコール度数：5.5% IBU：50

内容量：330ml 瓶 希望小売価格：594円（税込）

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。

※ラベルは「HOOD TO FUJI」のマークをメインに、

両ブルワリーのロゴを配置しました。



★富士桜高原麦酒とは

富士桜高原麦酒は、富士山から十数年の歳月をかけて湧出する貴重な伏流水を使用し、ドイツでも数少ない国家認定校「デーメンズ醸造専門学校」で培った醸造技術で造るビールです。原料の多くはドイツより輸入し、モルト100%のビール（一部除く）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。

富士観光開発㈱のレジャー施設や山梨県内一部スーパー、コンビニエンスストアの他、楽天市場など各種インターネット通販でも販売しております。

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

〒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