

# 富士山ろく NEWS

△富士觀光開発株式会社

2023年9月

報道関係 各位



## 新限定ビール「Blueberry Weizen」 9/15（金）より販売開始!!



### やまなし農福連携で生まれた 富士河口湖町のブルーベリー「FujiBerry」を使用!

富士觀光開発株式会社（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、山梨県富士河口湖町・鳴沢村で栽培されているブルーベリー「FujiBerry」を使用した限定ビール『Blueberry Weizen（ブルーベリーウィツェン）』を9月15日（金）より数量限定で販売開始致します。

『Blueberry Weizen（ブルーベリーウィツェン）』は、「富士桜高原麦酒」を代表するレギュラービール「ヴァイツェン」をベースに、富士桜高原麦酒 醸造所のある、山梨県富士河口湖町と、隣接する鳴沢村で生産されているブルーベリー「FujiBerry」を贅沢に使用し、醸造したフルーツビール（発泡酒）です。

今回の『Blueberry Weizen（ブルーベリーウィツェン）』は、昨年、2022年8月に「富士桜高原麦酒」が、発泡酒製造免許を取得したこと、副原料使用比率が原料の5%以上使用したビールを製造できるようになったことから、地元、河口湖・鳴沢の素材を使用し、河口湖・鳴沢の特産品となるような新たなビールを造りたいとの思いから、河口湖産の「ブルーベリー」に着目し、昨年12月河口湖商工会に相談したことからスタートしました。

そして、今年7月には、宮下醸造長などスタッフが富士河口湖町のブルーベリー畑を訪問させていただきましたなど、数回の打合せを重ね、河口湖商工会にブルーベリー調達等のご協力をいただき、8月8日に仕込み作業を行いました。8月11日には、1次発酵を終えた若ビールをブルーベリーが入ったタンクに注ぎ入れ、2次発酵、熟成と製品になるまで約1か月の期間を要しました。

なかでも今回、醸造するにあたりこだわった点は、ブルーベリーの色、香り、味わいを引き立てるため、使用するブルーベリー「FujiBerry」は、「農福連携事業」で、障がい福祉サービス事業所の方々がブルーベリーを煮詰め「コンフィチュール」に加工したものを使用いたしました。

生のブルーベリーを使用するよりも、ブルーベリーを煮詰めた「コンフィチュール」を使用することで、ブルーベリー「FujiBerry」の鮮やかな色素がよりビールに抽出され、色合いは淡いベリー色で、味わいは、ブルーベリーの酸味とヴァイツェン特有のフルーティーな香りが調和し、サッパリとした飲みやすいフルーツビールに仕上りました。

お肉料理など濃厚なお食事と一緒に味わうことで、ブルーベリーの酸味が引き立ち、食中酒としてもおすすめです。

地元の方はもちろん、富士河口湖町を観光で訪れた方にも手に取っていただき、『Blueberry Weizen（ブルーベリーヴァイツェン）』を通じて、ブルーベリー「FujiBerry」を知っていただくきっかけにもなってほしいです。

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

### ■河口湖商工会 FujiBerry（フジベリー）×農福連携

農福連携による新しい地場産品の開発 <https://fujiberry.com>



「FujiBerry（フジベリー）」は、山梨県富士河口湖町・鳴沢村で栽培している芳醇な“ブルーベリー”を使用した豊かな味わいが広がるブルーベリー商品です。

河口湖商工会が、障がい福祉サービス事業所の皆さんにお手伝いをいただき「農福連携事業」として取り組んでおり、「FujiBerry商品」のブランド化を図り河口湖を中心に富士山周辺の商業活性化を目指しています。

河口湖商工会では、最新冷凍技術による「フレッシュブルーベリー」や「アイス（ジェラート、シャーベット、アイスキャンディー）」、「コンフィチュール」や「紅茶」などの商品展開を行っており、『Blueberry Weizen（ブルーベリーヴァイツェン）』は、新商品となります。

### 【商品概要】

商品名：富士桜高原麦酒 Blueberry Weizen（ブルーベリーウィツェン）

発売日：2023年9月15日（金）

アルコール度数：6.0% IBU：12

内容量：330ml 瓶 希望小売価格：660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、売り切れ次第販売終了となります。



### ★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「デーメンス醸造専門学校」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ます、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