

富士山ろく NEWS

△富士観光開発株式会社

2025 年 10 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

「富士北麓ホップ生産者組合」生産“生ホップ”使用
「プレミアムピルスナー富士山ホップ版」
10/31 より発売開始！



富士桜高原麦酒では初“生ホップ”を使用した限定ビール

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、10月31日（金）より、限定ビール『プレミアムピルスナー富士山ホップ版』を新発売いたしました。

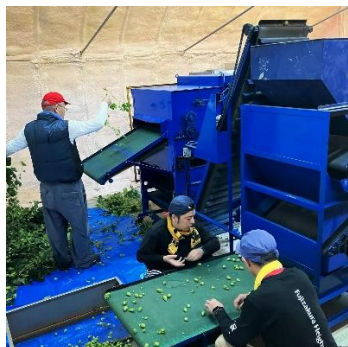
「富士桜高原麦酒」の大人気限定ビール「プレミアムピルスナー」が、年に1度しか仕込めない特別なビールとして復活しました。

今回、富士桜高原麦酒では初となる【生ホップ】を使用した限定ビール『プレミアムピルスナー富士山ホップ版』は、富士吉田市、富士河口湖町、忍野村にある5か所の圃場でカニコガネを中心に数品種の「富士山ホップ」を栽培、生産する農業者の組合「富士北麓ホップ生産者組合」と、2021年より富士吉田市でビール造りをスタートし地元の素材などを使用したビールなどを造る「BRIGHT BLUE BREWING」のご協力のもと富士桜高原麦酒では初となる【生ホップ】を使用した「プレミアムピルスナー」を醸造しました。

一般的にビールに使われるホップは、品質の維持や使いやすいうように収穫後に乾燥したり、ペレット状に加工されたものを使用したりすることがほとんど。「富士桜高原麦酒」でも日頃は、ドイツ産、アメリカ産などのペレット状のホップを使用しております。

ホップは成長が早く 8~9 月の 7~10 日ほどの短い時間でしか収穫できないため、ホップを加工せず、新鮮な【生ホップ】のまま使用するビールは、まさしく年に 1 度しか仕込めない特別なビールとなります。

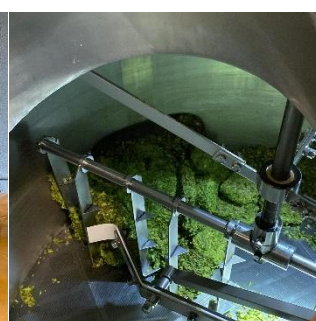
ですので、【生ホップ】は、かなり繊細な味わいで、例えるなら日本のお茶文化でいう摘みたてならではの感じてほしい「新茶」に似た存在です。



今回は、「富士北麓ホップ生産者組合」のみなさんが栽培した「富士山ホップ」の収穫・選別に醸造長の古屋が 8 月に手伝わせていただきました。

そして、8 月 30 日には、富士吉田市の「BRIGHT BLUE BREWING」の醸造士と一緒に「かいこがね（※1）」「カスケード（※2）」の 2 種類をふんだんに使用し、香り、苦みのバランスをとるため「センテニアル（※3）」のペレットも加え仕込みました。

そして、約 2 か月を経て、10 月 31 日より「プレミアムピルスナー」を発売開始いたします。



「プレミアムピルスナー富士山ホップ版」の特徴は、なんといっても「かいこがね」「カスケード」の 2 種類のフレッシュホップ【生ホップ】を使用したこと。

2 つのホップに共通する柑橘のようなアロマ、生ホップ由来のみずみずしさや青々しい繊細なアロマが爽やかに感じられ、クリーンな苦味とピルスナーらしいキレの良さも感じられる仕上がりになりました。

まさに、爽やかな香りと苦み、モルトの風味がマッチした“**香るラガー**”です。

チキンステーキやグリル野菜、カルパッチョなど、ハーブや柑橘を使用したお料理や、肉じゃがなどの和食とも相性がよく、飲み飽きない味わいに仕上がります。

※1 かいこがね：1957 年に発見され、国産ホップ第 1 号にもなった甲斐（山梨）で生まれた黄金色のホップが名前の由来。

※2 カスケード：アメリカ生まれ。大人気で C 系ホップと呼ばれる代表的な存在のアロマホップ。

※3 センテニアル：カスケードの強化版、スーパーカスケードとも言われるホップ。

また、富士桜高原麦酒・直営売店（シルバンズ カフェ&ショップ）や、山梨県内の一部スーパー、コンビニエンスストア、インターネット通販（楽天市場）でも、10月31日（金）より販売開始いたします。

【商品概要】

商品名：富士桜高原麦酒 プレミアムピルスナー富士山ホップ版

発売日：2025 年 10 月 31 日（金）

アルコール度数：5.5% IBU：55

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、ビール本来の味と香りを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。

また、2025 年 10 月より、富士桜高原麦酒では、遠心分離機による酵母を「ろ過」した常温保存可能な「ピルス ろ過」「ヴァイツェン ろ過」を新発売いたしました。

これまでの富士桜高原麦酒のクオリティーを保ち、可能な範囲での「ろ過」を行なうことで、常温保存が可能となりました。今後は、用途にあわせ「ピルス ろ過」「ヴァイツェン ろ過」もお楽しみください。

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