

# 富士山ろく NEWS

△富士観光開発株式会社

2026 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

10/7（水）～10/12（月・祝）まで

「クラフト餃子フェス 2026 SAITAMA」出店中！



**餃子のお供にクラフトビール【富士桜高原麦酒】がおすすめ！！**

富士観光開発株式会社（本社：山梨県南都留郡富士河口湖町船津 代表取締役社長 志村和也）が製造・販売するクラフトビール「富士桜高原麦酒」では、10月7日（水）～10月12日（月・祝）の6日間、埼玉・さいたま新都心けやきひろばで開催される「クラフト餃子フェス 2026 SAITAMA」に出店します。

会場では、「富士桜ラガー」や「ヴァイツェン」、「フェストラガー」など、様々な種類のビールを日替わりで提供いたします。

## ■「クラフト餃子フェス 2026 SAITAMA」とは

進化し続ける餃子の可能性とトレンドを発信し、餃子好きを魅了する大型フードイベント「クラフト餃子フェス」。10月7日（水）～10月12日（月・祝）の6日間、2年ぶりに、さいたま新都心けやきひろばで開催されます。

最新トレンドの“ネオ餃子”をはじめ、肉汁あふれる定番の職人餃子まで、さらに洗練されたクラフト餃子が全国から集結。

進化と発展がとまらない選りすぐりの餃子が“餃子を愛するすべての人へ”届けられ、相性抜群のクラフトビールとともに心ゆくまで味わえる、秋の行楽、食欲の秋にピッタリなイベントです。

<https://craftgyoza.jp/saitama2026/>

## ■富士桜高原麦酒の出店内容

「クラフト餃子フェス 2026 SAITAMA」での「富士桜高原麦酒」は、富士山の伏流水で仕込んだリッチな味わいの「富士桜ラガー」、バナナのようなクローブ&エステル香が広がり、絹のようになめらかな口当たりの「ヴァイツェン」、本場ドイツで開催されるオクトーバーフェストと収穫祭を祝うために作られたモルト香る「フェストラガー」など、個性豊かなビールがラインナップ。

なかでも、10月16日発売の秋限定ビール「West Coast IPA」を先行販売いたします。ホップには、ニュージーランド産の白ぶどうを思わせる「ネルソンソーヴィン」、アメリカ産のダンクで柑橘感のある「シムコー」、トロピカルでジューシーな「アイダホ7」を贅沢に使用しました。3つのホップが織りなす圧倒的なアロマと、IPAらしい心地よい骨太な苦みが調和し、ジャーマンスタイルとアメリカンスタイルを融合した富士桜高原麦酒ならではのIPAに仕上がり、餃子との相性も抜群です。

「クラフト餃子フェス 2026 SAITAMA」では、様々スタイルのビールをご用意しておりますので、ぜひ、餃子とビールのマリアージュをこの機会にお楽しみください。

### 「クラフト餃子フェス SAITAMA2026」富士桜高原麦酒ラインナップ

- ・富士桜ラガー
  - ・フェストラガー
  - ・ヴァイツェン
  - ・シュヴァルツヴァイツェン
  - ・ベルジャンアビィー〜マロンBアビィー〜
  - ・IPA (West Coast IPA)
  - ・フルーツビール
  - ・各種限定ビール
- 各1杯 800円  
飲み比べセット(4種類) 1600円  
※日替わりでご提供いたします。



### 【クラフト餃子フェス 2026SAITAMA】

開催期間：2026年10月7日(水)～10月12日(月・祝)

開催時間：平日11:00～20:00、土日祝10:00～20:00

※初日10/7のみ13:00～

会場：さいたま新都心けやきひろば(さいたま市中央区新都心10)

料金：入場料無料 ※飲食代別途(キャッシュレス決済 ONLY)

主催：LAF Entertainment

制作協力：SHIFT/さいたまアリーナ

特別協力：イープラス

ホームページ：<https://craftgyoza.jp/saitama2026/>

## ★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、大多数のビールは濾過せず、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。

富士観光開発株式会社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、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、かつ、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/>

通販サイト：<https://www.rakuten.co.jp/fujizakura/>

---

＜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](mailto:koho@fujikanko.co.jp)