

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



富士桜高原麦酒
Fujizakura Heights Beer

×



FC ふじざくら山梨

コラボ限定ビール第3弾

『木樽熟成 サクラノトリコ奏』

11 月 6 日（金）発売開始！



FC ふじざくら山梨『なでしこリーグ1 部昇格』の 願いを込めて、約6か月間ワイン樽で熟成！

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、「FC ふじざくら山梨」の選手と考案したコラボ限定ビール第3弾『サクラノトリコ 奏（かなで）』を、山梨県のワイナリーで使用されていたワイン樽（木樽）の中で、約6か月もの間、じっくりと熟成させておりました。

そのスペシャルビール『木樽熟成サクラノトリコ奏（かなで）』を11月6日（金）より発売開始いたします。

富士桜高原麦酒『サクラノトリコ 奏』は、なでしこリーグ2部所属「FC ふじざくら山梨」の選手と共同開発・醸造した限定ビールです。

今回の企画には、菅百花、大矢歩、井原美波、成迫実咲、辻野友実子、五味小暖の6選手が参加し、コンセプトは、第1弾、第2弾と同様に「普段ビールを飲まない女性でも飲みやすく、ビール好きな人にも楽しんでいただける味わい」を目指しました。

そのなかで、3月に20歳を迎え、お酒が飲めるようになった五味小暖選手のように「初めてでも飲みやすい」ビールを目指し、【シャインマスカット×湘南ゴールド】という組み合わせのフルーツビールを4月8日に仕込み、5月10日より販売を開始いたしました。

また、今回「サクラノトリコ奏」の一部を、ワイン樽（木樽）の中で約6か月間熟成させ

たことで、シャインマスカットと湘南ゴールドの甘酸っぱく爽やかな味わいから、ワイン樽の中で熟成が進むにつれて角が取れ、フルーツ由来のほのかな甘みや酸味は残しつつも、ドライな口当たりで、辛口の白ワインのような豊かな余韻と果実味、樽香が感じられる洗練された味わいへと変化しました。

まずは、よく冷やしワイングラスに注いで、やや弱めの炭酸を感じながらスパークリングワインのように楽しみ、時間経過とともに温度が上がり白ワインやオレンジワインのようにじっくりとお楽しみください。

また、5名の選手が、ボトル詰め作業を一緒に行い、販売につきましては、また、FC ふじざくら山梨「なでしこリーグ2部」ホーム最終戦、10月25日（日）富士北麓公園・GXスタジアムの「富士桜高原麦酒・キッチンカー」にて、特別価格にて先行販売を実施したほか、富士桜高原麦酒・醸造所併設の「シルバンズ カフェ&ショップ」では、10月25日（日）より、グラスでお飲みいただけるほか、ボトル販売も開始いたしました。

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は、11月6日より発売開始いたします。

FC ふじざくら山梨の悲願である『なでしこリーグ1部昇格』という思いを“成し遂げる”という意味を持つ『奏』に込めたビールが木樽の中で熟成する間、FC ふじざくら山梨も1試合1試合勝ち点を積み上げ、なでしこリーグ2部優勝は逃しましたが、チーム最高成績の2位となり、1部2部入替戦への進出を決めました。

そこで、11月1日（日）に富士山 GX スタジアムで行われます「2026 プレナスなでしこリーグ1部2部入替戦第1節」の会場にて販売いたします。

『なでしこリーグ1部昇格』を果たした際には『木樽熟成サクラノトリコ奏』で乾杯してはいかがでしょうか。

■「サクラノトリコ」とは・・・

富士桜高原麦酒とFC ふじざくら山梨のコラボビールの総称。

第1弾で使用した桃果汁から、桃の花言葉「わたしはあなたのとりこ」という意味から、コラボビールを飲んで「FC ふじざくら山梨」のファン、そして『ふじざくらのトリコ』になってほしいという願いが込められております。

第1弾は、2024年9月、山梨県の桃農家が育て加工した桃果汁を使用し、FC ふじざくら山梨のチームカラーである“ピンク色”が特徴のベルジャンスタイルのフルーツビールに仕上げました。

第2弾は、2025年5月に、「せとか」、「甘夏」、「ブラッドオレンジ」、「アブリコット」の4種類の果汁を使用し、初夏から夏にかけて爽快にお楽しみいただける、軽やかな飲み口とジューシーな果実感あふれるフルーツサワーエールを販売いたしました。

第3弾の『奏（かなで）』という漢字には“成し遂げる”という意味があります。

シャインマスカットと湘南ゴールドが奏でるハーモニーのように、FC ふじざくら山梨の選手26人の個性をピッチでハーモニーとして奏でられるように、そして『なでしこリーグ1部昇格』というチームの目標を成し遂げられるようにという想いが込められております。

なお、『木樽熟成サクラノトリコ奏』をはじめ、「サクラノトリコ」のラベルは全て、辻野友実子選手がデザインを担当いたしました。

【商品概要】

商品名：富士桜高原麦酒 サクラノトリコ奏（かなで）～木樽熟成～

発売日：2026年11月6日（金）

アルコール度数：5.5% IBU：13

内容量：330ml 瓶 希望小売価格：990円（税込）

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



（左：木樽熟成 サクラノトリコ奏、右：サクラノトリコ奏）
※売上の一部はFCふじざくら山梨の強化費にあてられます。

★女子サッカーチーム「FCふじざくら山梨」とは

FCふじざくら山梨は、「プレーイングワーカー」というコンセプトのもと「競技者としても一流、社会人としても一流」を目指し、なでしこリーグ参入を目標に、山梨県・鳴沢村を本拠地に2018年11月に発足した女子サッカーチームです。2025年シーズンは「なでしこリーグ2部」3年目で5位となり、今シーズンこそ、1部昇格を目標にリーグ戦に挑んでおります。富士山GXスタジアム（富士北麓公園陸上競技場）をはじめ、JITリサイクルインクスタジアム・韮崎市中央公園陸上競技場にてホーム戦を行います。

所在地：山梨県南都留郡鳴沢村 8532-5 HP：<https://www.fujizakura-sc.jp>



FC ふじざくら山梨

★2026 プレナスなでしこリーグ1部2部入替戦

第1節 11月1日（日） 13:00 キックオフ 富士北麓公園・富士山GXスタジアム

FCふじざくら山梨 vs 日体大SMG横浜

※会場にて富士桜高原麦酒『木樽熟成サクラノトリコ奏（かなで）』を販売いたします。

第2節 11月8日（日） 13:00 キックオフ 日産フィールド小机

日体大SMG横浜 vs FCふじざくら山梨

★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。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をお楽しみいただけます。



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。

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。

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

Fujikanko Kaihatsu.Inc All Right Reserved2026