

2012年9月18日  
株式会社イクスピアリ

## イクスピアリの地ビール『ハーヴェスト・ムーン』 “インターナショナル・ビア・コンペティション 2012”でゴールド受賞

物語とエンターテイメントにあふれる街「イクスピアリ」内にある、レストラン「ロティズ・ハウス」のブルワリー（醸造所）にて醸造している地ビール『ハーヴェスト・ムーン』が、日本地ビール協会主催の“インターナショナル・ビア・コンペティション 2012 “のケグ（樽）/ドラフトビール部門で、ゴールドとブロンズ、2つのメダルを受賞しました（9月16日発表）。

特に、『ハーヴェスト・ムーン ピルスナー』は、初出品の2000年以來、2度目のゴールド受賞という栄誉に輝きました。



### 【 “インターナショナル・ビア・コンペティション 2012” 受賞銘柄】

#### ゴールド賞 『ハーヴェスト・ムーン ピルスナー』

[ジャーマンスタイル・ピルスナー ケグ/ドラフトビール部門]



透き通った綺麗な色を持つ、すっきりした口当たりのビールです。開業時から醸造する、定番ビール5種のうち、出荷数が一番多い銘柄です。

#### ブルワー（醸造者）からのコメント 「キレイな味のビール」を目指して

個性的な味が多い地ビールは、地ビールに慣れない人や苦手な人にはハードルが高くなりがちです。

全国からゲストがお越しになる舞浜の立地で、地ビールを初めて飲む方にも好きになってもらいたいと、あえてクセのない、ビール本来の「素」の味わいにこだわって醸造しています。

#### ブロンズ賞 『ハーヴェスト・ムーン バーリーワイン』

[パーレイワイン・スタイル・エール ケグ/ドラフトビール部門]



「大麦のワイン」という意味の名を持ち、半年間熟成させた濃厚な長期熟成ビールで、アルコール度数も高いビールです。

毎年、イクスピアリの開業記念日である7月7日から数量限定で発売しています。

#### ブルワー（醸造者）からのコメント 飽きない魅力「季節限定ビール」

ハーヴェスト・ムーンでは年間15種類以上の季節限定銘柄を醸造しています。

バーリーワインのほか、季節のフルーツを使ったフルーツエールなどがあり、舞浜に来るたびに、違う『ハーヴェスト・ムーン』の味をお楽しみいただけます。

## 「インターナショナル・ビア・コンペティション 2012 受賞記念フェア」開催

10月1日（月）～10月31日（水）

イクスピアリ 4Fにあるレストラン「ロティズ・ハウス」では、醸造所のタンクに直結するビアサーバーがあり、今回ゴールド賞に輝いた『ハーヴェスト・ムーン ピルスナー』をはじめとする『ハーヴェスト・ムーン』定番5種の地ビールを、新鮮なままお楽しみいただけます。

今回の受賞を記念し、ディナータイムに限り定番5種の『ハーヴェスト・ムーン』（グラスおよびピッチャー）を10%OFFでご提供します。この機会にぜひご賞味ください。

※『ハーヴェスト・ムーン バーリーワイン』は、今回の受賞を記念し10月1日（月）から販売を予定しております。なお、限定醸造のため、なくなり次第、販売終了となります



### 【ご参考】 “インターナショナル・ビア・コンペティション” について

1996年から日本地ビール協会主催で開催されている日本で一番古いビール審査会です。

2012年は、18カ国から85社、248銘柄のビールが出品され、ケグ（樽）/ドラフトビール部門、ボトル/缶ビール部門の100以上のスタイルに分類され審査されました。『ハーヴェスト・ムーン』はケグ/ドラフトビール部門の4スタイルにエントリーし、2つのメダルを獲得しました。

『ハーヴェスト・ムーン』は、初めて出品した2000年から、16銘柄が、ゴールド11回、シルバー17回、ブロンズ14回の合計42回受賞しています。

※『ハーヴェスト・ムーン』は、1998年から開催されている日本の4大ビアコンペティションのひとつ、“ジャパン・アジア・ビアカップ”においても、初めて出品した2002年以来、毎年メダルを受賞しています

#### お問い合わせ先

4F「ロティズ・ハウス」 Tel. 047-305-5652