

2013年4月12日  
株式会社イクスピアリ

初開催！女性醸造者がセレクトした女性が楽しめるビールイベント  
「イクスピアリ・クラフトビア・コレクション 2013」  
2013年6月7日（金）～6月9日（日）

物語とエンターテイメントにあふれる街「イクスピアリ」では、6月7日から9日までの3日間、イクスピアリで醸造する舞浜の地ビール「ハーヴェスト・ムーン」をはじめ、国内の4つの有名ブルワリーのクラフトビール（地ビール）を楽しめるビールイベント「イクスピアリ・クラフトビア・コレクション 2013」を、初めて開催します。

2000年のイクスピアリ開業時から「ハーヴェスト・ムーン」の醸造責任者を務める、業界でも数少ない女性ブルワー（醸造者）の園田智子が、女性の視点から国内の有名クラフトビールをセレクトし、イクスピアリに集めました。セレクトしたのは、「ハーヴェスト・ムーン」のほか、「志賀高原ビール」（長野）、「富士桜高原麦酒」（山梨）、「箕面ビール」（大阪）の4つのビール。いずれも国内外から高い評価を得ているクラフトビールです。

今回は「女性が楽しめるビールイベント」をコンセプトに、2F セレブレーション・プラザの特設ステージを中心にヨーロッパ式の可愛いテントを並べ、約300席でリラックスして語り合える空間を演出します。各地の個性的なクラフトビールの飲み比べができるほか、出店各社自慢のフードメニューもお楽しみいただけます。また、アルプスに響く清々しい歌声「ヨーデル」のステージや各テーブルにマジシャンが登場し、エンターテイメントで会場を盛り上げます。

クラフトビールファンの方はもちろん、ビールに普段親しみのなかった方も、オープンエアで気持ちの良いイクスピアリで、おしゃれに楽しくクラフトビールを味わってみませんか？



※写真はすべてイメージです

# 「イクスピアリ・クラフトビア・コレクション 2013」開催詳細

■開催日時：6月7日（金） 17:00～21:30（L.O. 21:00）

6月8日（土） 13:00～21:30（L.O. 21:00）

6月9日（日） 13:00～20:00（L.O. 19:30）

※荒天時など、内容の一部変更、または中止となる場合がございます

※「ヨーデル」のステージとテーブルマジックは1日2～3回行う予定です

詳細なスケジュールは、決まり次第イクスピアリ・オフィシャルウェブサイトにてお知らせします

■場 所：イクスピアリ 2F セレブレーション・プラザ

■座 席 数：約300席

■出店ブルワリー（醸造所）と主な銘柄

## ①ハーヴェスト・ムーン（千葉 株式会社イクスピアリ）

イクスピアリの4F「ロティズ・ハウス」に併設されたブルワリーで、2000年から醸造しています。目指しているのは、「きれいな味のビール」。初めてクラフトビールを飲む方にも楽しんでいただけるよう、ピルスナーやシュバルツなど定番5種のほか、フルーツエールなど季節限定銘柄を年間15種類以上ご用意しています。

「ハーヴェスト・ムーン シュバルツ」→  
ローストフレーバーが特徴の、甘みと苦みのバランスのとれた黒ビール



## ②志賀高原ビール（長野 株式会社玉村本店）

創業文化二年（1805年）。志賀高原の麓で、清酒「縁喜（えんぎ）」を200年以上醸造する玉村本店が、2004年から醸造するビール。「この地ならではの、自分たちが飲みたいビール」を目指し、なによりこだわるホップをはじめ、酒米、大麦・小麦、蕎麦、ブルーベリーなど、楽しみながらも真剣に、「農」に直接関わりながら造っています。

「志賀高原 IPA」→  
ふんだんに使ったホップの爽快な香りと苦みが特徴



## ③富士桜高原麦酒（山梨 富士観光開発株式会社）

富士山の伏流水とドイツで学んだ技術で造る本格的なドイツスタイルのビール。「ワールドビアカップ2012」金賞の「ラオホ」をはじめ、「ピルス」、「ヴァイツェン」とも国内外のコンテストで金賞を受賞しています。醸造士の高い技術と感性、ビールへの熱い想いが生み出す香り高い独自の味わいをお楽しみください。

「富士桜 ヴァイツェン」→  
フルーティな香りと上品な味わいで、女性でも飲みやすい小麦のビール



## ④箕面ビール（大阪 エイ・ジェイ・アイ・ビア有限公司）

やんちゃな猿がいることで有名な大阪・箕面市で生まれたビール。「味わい深く、どんな場面でも思い出してもらえるデイリービール」を日々追求しています。「ワールドビアカップ」、「BIIA」、「ワールドビアアワード」で4年連続金賞受賞など、国内外で認められたビールです。

「MINOH BEER STOUT」→  
コーヒーやビターチョコのような風味、やわらかさとドライな後味が特徴



### お問い合わせ先

イクスピアリインフォメーション TEL：047-305-2525（受付時間：10:00～20:00）

イクスピアリ・オフィシャルウェブサイト [www.ikspiari.com](http://www.ikspiari.com)