

2013年9月18日

株式会社イクスピアリ

イクスピアリのクラフトビール『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 2013」で3つの銀賞を受賞

舞浜の複合型商業施設「イクスピアリ」内にある、ブルワリー（醸造所）にて醸造しているクラフトビール『ハーヴェスト・ムーン』は、9月14日に横浜で行われた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 2013」の表彰式において、3つの銘柄が銀賞を受賞し、シルバーメダルを獲得いたしました。今回、受賞した銘柄は次の通りです。

銘柄	賞	受賞ビースタイル	特徴など
ベルジャンスタイルウィート	銀賞	ハーブおよびスパイスビール (ケグ/ドラフトビール部門)	開業時から醸造・販売する定番5種の中で、唯一のハーブエール。小麦モルトを使用し、オレンジピールとコリアンダーを加えた、苦みが少ないビール。
'13 バーリーワイン	銀賞	バーレイワイン・スタイル・エール (ケグ/ドラフトビール部門)	「大麦のワイン」という名を持つ、アルコール度数の高い濃厚な長期熟成ビール。毎年イクスピアリの開業記念日（7月7日）から販売している限定醸造ビール。同審査会では9度目の受賞となる。 ※9月30日より再度販売し、なくなり次第販売終了
秋麦	銀賞	ベルジャンスタイル・ペールエール (ケグ/ドラフトビール部門)	通常の1.3倍の麦芽を使用。酵母由来のフルーティなアロマ、6%のアルコールがもたらすリッチなボディが特徴の限定醸造ビール。 ※現在の在庫がなくなり次第、販売終了

なお、今回の審査会で『ハーヴェスト・ムーン』は千葉県内で唯一の受賞銘柄となり、同審査会でのメダル獲得は、初めて出品した2000年から数えて、合計45個となりました。



左から「'13 バーリーワイン」
「ベルジャンスタイルウィート」「秋麦」



醸造責任者 園田智子



受賞メダルと賞状

【醸造責任者からのコメント】

開業時から造り続けている定番5種の中の 하나가、高い評価をいただけたことをうれしく思っています。また、年間15種類以上造っている限定醸造ビールも『ハーヴェスト・ムーン』の魅力の一つなので、季節ごとに注目していただきたいです。今後も、定番5種を中心に、より多くの方にクラフトビールを好きになっていただけるような、「キレイな味」のビール造りに努めていきます。

「インターナショナル・ビアコンペティション 2013 受賞記念フェア」開催

9月30日（月）～10月27日（日）

イクスピアリ 4F のレストラン「ロティズ・ハウス」では、店内に『ハーヴェスト・ムーン』を醸造するブルワリーを併設しており、銀賞を受賞した「ベルジャンスタイルウィート」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、醸造タンクに直結するビアサーバーから、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（17:00～23:00）に限り、『ハーヴェスト・ムーン』定番 5 種（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。

※「13 バーリーワイン」、「秋麦」を含む、限定醸造ビールは割引対象外となります



レストラン「ロティズ・ハウス」



『ハーヴェスト・ムーン』定番 5 種

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。今年も、16 カ国から 252 銘柄のビールが出品し、ケグ（樽）/ドラフトビール部門、ボトル/缶ビール部門の中で 100 以上のスタイルに分類され審査されました。

お問い合わせ先

4F「ロティズ・ハウス」 TEL 047-305-5652（受付時間 11:00～23:00）