

**酒のジャンルを超えた広島県内クラフト酒メーカーの連携プロジェクト**  
**『HIROSHIMA BARREL RELAY PROJECT (ヒロシマバレルリレープロジェクト)』**  
**～クラフトビール×ウイスキー商品 バレルエイジドビール第二弾 5月17日発売開始～**

広島市・本通り（広島市中区大手町 1 丁目 5-10）のクラフトビール醸造所『HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING（略称 HNB）』が、『SAKURAO BREWERY & DISTILLERY（略称 SAKURAO）』（広島県廿日市市桜尾 1 丁目 12-1）のシングルモルトウイスキーの樽で熟成したバレルエイジドビール『隣期桜変（りんきおうへん）～ベルジャン IPA～』を 2024 年 5 月 17 日（金）にリリースいたします。2022 年よりスタートした広島のクラフト酒メーカー初の連携プロジェクト『HIROSHIMA BARREL RELAY PROJECT（ヒロシマバレルリレープロジェクト）』の第 3 弾商品にもあたり、ビールをバレル（木樽）で熟成させる「バレルエイジ」という手法で造ったクラフトビールです。このプロジェクトは、酒のジャンルを超えて広島県内 5 社のクラフト酒メーカーが連携し、ウイスキー樽やワイン樽を使用し熟成した商品をつくり、参加メーカーでリレーし新たな商品を生み出すプロジェクトです。  
是非、広島のアルコールメーカーの新しい取り組みにご注目下さい。

**< 1 > 『隣期桜変（りんきおうへん）～ベルジャン IPA～』概要**



今回のビールのスタイルは、ベルジャン IPA（アルコール度数：8 度）。2022 年 8 月 31 日に仕込み、醸造後、『SAKURAO』の『シングルモルトジャパニーズウイスキー桜尾』のミディアムピート原酒の樽に充填し、約 15 ヶ月熟成させたバレルエイジドビール。  
シリーズ名の「隣期桜変（りんきおうへん）」は、HNB が『SAKURAO』の樽で期を熟してビールを変化させるという意味で名付けています。

**【商品説明】**

『SAKURAO』の『シングルモルトジャパニーズウイスキー桜尾』の樽で約 15 ヶ月熟成したバレルエイジドベルジャン IPA。HNB バレルエイジドビールとしては、第 2 弾商品となります。元のベルジャン IPA が、長期熟成で三温糖の増した甘みとホップの苦みが相まってほどよい上品な甘みとクリーミーな香りに変化し、また樽からのバニラ香と豊富なスモーク香が絡み合った濃厚で奥深い味わいです。約 500 本の限定販売です。食後などに、じっくりチビチビと味わってください！



**【アルコール度数】** 8%

**【販売価格】** 1250 円（税込 1375 円 330ml）

**【商品発売開始】** 2024 年 5 月 17 日（金）

**【購入先】**

『HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING』WEB・『Craftbeer と炭火 はればれ』店頭・『リカーランドキムラ』・『大和屋酒舗』

## ※バレルドエイジドビールとは

バレル（木樽）で熟成させるビール。国内のブルワリーではまだ醸造しているブルワリーは多くありません。バレル自体の種類もウイスキーやシェリー、ワイン、バーボン樽など様々で、その樽由来の香りがビールにつき出来上がります。また、中に詰めるビールの種類もルールはなく、ハイアルコールのビールからフルーツビールなど、詰めるものもそれぞれで、バレル自体の種類や状態、熟成期間、そしてブルワリーやビールの種類ごとに全く味わいが異なるのも魅力のひとつです。

## <2>プロジェクト概要



『HIROSHIMA BARREL RELAY PROJECT（ヒロシマバレルリレープロジェクト）』は、2022年に開始した、広島生まれのアルコールで広島を盛り上げることを目的とし、酒のジャンルを超えて県内5社のクラフト酒メーカーが連携、ウイスキー樽やワイン樽を使用し熟成した商品をリレーしてつくる、初試みのプロジェクトです。

広島生まれのアルコールの新商品を生み出すことで、広島の酒業界の活性化にもつなげていきます。



【参加メーカー】SAKURAO BREWERY & DISTILLERY（廿日市市）・賀茂泉酒造（東広島市）・藤井酒造（竹原市）・Vinoble Vineyard（三次市）・HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING（広島市）

instagram: hiroshima\_barrel

## <現在までの商品>

### ◎第1弾商品 クラフトビール【HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING】

#### 「隣期桜変（りんきおうへん）～インペリアルスタウト～」

『SAKURAO』の3年熟成の桜尾シングルモルトウイスキーの樽に約10ヶ月熟成させたバレルエイジドビール。

程よい苦味とロースト麦芽の香ばしさ、バニラのような甘い香りにウイスキー樽の香りと原酒由来のフレーバーが絡み合う濃厚で奥深い味わいのインペリアルスタウト。アルコール度数8% ※2022年8月発売・完売



### ◎第2弾商品 ウイスキー【SAKURAO BREWERY & DISTILLERY】

#### 『桜尾シングルモルトシングルカスク 2020 3yo スタウトカスクフィニッシュ 広島バレルリレー#1』

『SAKURAO』の3年熟成の桜尾シングルモルトウイスキーの樽に、『HNB』がインペリアルスタウトを充填し、約10ヶ月熟成させリリースした後、その樽を再度『SAKURAO』に戻し、桜尾蒸溜所の熟成庫にて2年間寝かせていた原酒を入れ、更に1年の熟成をかけたシングルモルトウイスキー。

【販売元】リカーランドキムラ ※2023年12月発売・完売



<バレルリレーの流れ ~第一弾・第二弾商品>



①: 3年熟成の  
桜尾シングルモルトウイスキーの樽  
(バーボンカスク ファーストフィル・  
原料: モルト (ノンピート)・  
アルコール度数: 54%  
(樽から出した際のアルコール度数))



②: ①の樽に、  
インペリアルスタウトを  
2021年9月に充填。  
約10ヶ月熟成させた  
バレルドエイジドビールを発売  
(完売)

第一弾商品



③: ①→②を経た樽に  
桜尾蒸溜所の熟成庫にて  
2年間寝かせていた原酒を入れ、  
更に1年の熟成をかけた  
シングルモルトウイスキーを  
リリース

第二弾商品

<3>プロジェクト参加メーカー

●『HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING (HNB) 』 (株式会社カナデル)

広島・本通り、平和公園のすぐ側、広島市内で一番大きな設備を構える醸造所。

この地だからこそ、まちに根付いたクラフトビールを作りたい。  
飲むことで笑顔が咲き誇り輪になるような場所、ビールでありたい。  
Brewing Peace, Blooming Smiles.

そう、ビールは平和だからこそ、おいしい。

という思いで、できるだけ広島県産の素材も使い醸造をしています。  
併設のブリューパブ&居酒屋「Craftbeer と炭火はればれ」もあり、  
『まさにビール工場の中で飲める！楽しめる！』場所です。



広島市中区大手町1丁目5-10 TEL.082-236-9313

WEB : <https://hnb.beer> オンラインショップ : <https://hiroshima.beer/>

facebook : <https://www.facebook.com/hiroshimaNB>

instagram : @hnb\_beer X : [https://twitter.com/hnb\\_beer](https://twitter.com/hnb_beer)



● 『SAKURAO BREWERY & DISTILLERY』 (株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー)

1918年、世界遺産の宮島を対岸に臨む広島県廿日市市桜尾に創業した「SAKURAO BREWERY & DISTILLERY」。ウイスキーの製造を一時休止していたが、2017年にウイスキー、スピリッツづくりの新たな可能性に挑戦するため「SAKURAO DISTILLERY」を設立。長い間培われてきた技術や伝統を大切に、次の100年へと挑戦を続けている。



**SAKURAO**  
DISTILLERY

広島県廿日市市桜尾 1-12-1 TEL.0829-32-2117

WEB : [www.sakuraabd.co.jp](http://www.sakuraabd.co.jp) instagram : @sakuraodistillery



● 『賀茂泉酒造』 (賀茂泉酒造株式会社)

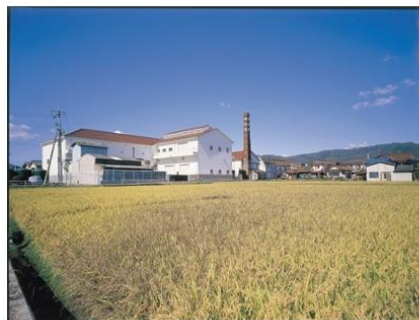
1912年に酒のまち西条にて創業。戦時中に失われた米と米麹だけで仕込む純米醸造の復活に全国に先駆けて取り組み、1972年に「無添加酒 本仕込 賀茂泉」を発売。以来“純米酒のパイオニア”としてこだわりの酒造りを続けている。米の旨味をしっかりと引き出すため活性炭素濾過を行わず、味わい深い美しい山吹色をした酒が特長。西条の蔵元等と協力し、地元東広島市を酒米生産地として育成するために「東広島市酒米栽培推進協議会」を設立。また仕込水として利用される地下水の水源となる森林の環境保全のために「西条・山と水の環境機構」を組織するなど地域と共にサステイナブルな酒造りのためにも積極的に取り組んでいる。

**賀茂泉**  
kamoizumi

広島県東広島市西条上市町 2-4 TEL:082-423-2118

WEB: <https://www.kamoizumi.co.jp> facebook : <https://www.facebook.com/kamoizumi>

instagram : @kamoizumi\_sake



● 『藤井酒造』 (藤井酒造株式会社)

1863年広島県竹原市にて創業した日本酒蔵。創業銘柄の「龍勢」は、龍の酒。水の神様である「龍」と日本酒の意味があったとされる「勢」から名付けられた。

ブランドコンセプトは「自然とともに醸す酒造り」。自然界に存在する微生物たちとの会話の中で、風土 × 伝統 × 時間が調和し生まれる奇跡の味わいを探求し続けている。ほとんどのお酒で採用されている伝統製法[生酛(きもと)]は、すべて酵母無添加の古式製法。自然由来の味わいは決して派手さはないが、力強さと表現力が豊かな一期一会の味わいとなる。龍勢は、これからも竹原の自然と伝統を尊びながら、地域性を最大限に活かした酒造りにチャレンジし続けていく。



広島県竹原市本町3-4-14 TEL.0846-22-2029

WEB : <https://www.fujiishuzou.com> facebook : <https://www.facebook.com/ryusei.sake>

instagram: @ryusei\_sake twitter: [https://twitter.com/Ryusei\\_Sake](https://twitter.com/Ryusei_Sake)



● 『Vinoble Vineyard』 (株式会社Vinoble Vineyard)

2021年8月に三次市にオープンしたワイナリー。

中国自動車道と尾道松江道の交差する三次東インタージャンクションを降りて30秒の場所。自社で栽培から醸造を一貫して行っている。自社醸造最初のワインが英国のコンクールで金賞受賞。ワイナリーではワインやコーヒー、ソフトクリームの販売やドッグランもある。



広島県三次市四拾貫町1371 TEL.0824-55-618

WEB: <http://vinoble-vineyard.jp>

facebook : <https://www.facebook.com/VinobleVineyard> instagram : @vinoble\_vineyard



■ 本リリースに関する報道関係の問い合わせ先

株式会社カナデル 担当: 福本成美 (fukumoto@umuka.jp)

広島市中区大手町 1 丁目 5-10 TEL.090-3174-6907