

ニュースリリース

《180セット限定》世界初マカ配合クラフトビール 「シブヤビール」ギフトセット・プロジェクト開始

マカ配合エナジービール『シブヤビール ENERGY～MACA～ <http://www.udagawacafe.com/shibuyabeer/>』の”スペシャルギフトセットを全国へお届けする”新プロジェクトをスタートいたします。

2015年4月28日（火）「シ（4）ブ（2）ヤ（8）の日」より宇田川カフェ系列8店舗からの発売以来、約4ヶ月で出荷本数15,000本を突破。現在では渋谷を中心に、東京近郊の250店以上の飲食店で飲めるようになっています。

またテレビ・新聞・雑誌などで特集が組まれるなど注目を集めたことにより、全国のクラフトビールファンから「自宅で飲みたい」「ギフトとしてプレゼントしたい」という問い合わせを多数いただいております。

しかしながら、消費期限のあるビールを1本1本安全にチルド配送するにはご負担いただく配送料が高く、少量のご注文ではなかなか適正な価格でお届けすることができないという課題がありました。

今回その課題を乗り越え、全国の皆さまの声に応えるべく、《180セット限定》ギフトセットのご希望者を「クラウドファンディング」で募集いたします。目標金額は120万円

■募集期間：2015年10月2日（金）11:30～11月27日（金）18:00まで

■募集ページ：<https://www.makuake.com/project/shibuyabeer/>

■目標金額：120万円

今回のプロジェクトは目標金額に到達しなかった場合、プロジェクトは不成立となり資金調達は実施されず、「ギフトセット」をご提供することはできません。

■当プロジェクト限定で特別にご用意する商品

1. スペシャルシブヤビール（マカ2倍）（非売品）

神田・万世橋の「常陸野ブルーイングラボ」で醸造した

このプロジェクトだけでしか手に作らない、1回限りの正真正銘のスペシャル「クラフト」ビールをご提供いたします。

特別に120リットルのタンクで約350本限定で醸造いたします。



2. 希少なジビエ肉燻製セット

2点セットでお届けします。スタミナ抜群、ビールのおつまみにピッタリです。

通常3,780円（税込）のセットをMAKUAKE限定で1セット3,240円（15%OFF）にご提供いたします。

◇鹿のソフトジャーキー ◇猪のベーコン

3. シブヤビール専用オープナー

クラフトビールにはマストなアイテム！！統一感あるデザインで、細部までこだわるビール体験を演出します。

■シブヤビールとは

元祖夜カフェ「宇田川カフェ」がプロデュース。製造を元祖地ビール屋「サントガーレン」が担当。「渋谷をもっと元気に！」をコンセプトに栄養ドリンクによく使われるマカを配合。マカに豊富に含まれる必須アミノ酸は滋養強壮やアンチエイジングが期待できます。さらにはフロリダ産ピンクグレープフルーツの生果実も合わせて使用。グラスに注ぐとフレッシュでジューシーな香りが広がります。飲むと微かに土っぽさを思わせる風味がありますが、それこそが“マカ”です。ビール特有の苦味は控えめで、余韻にはグレープフルーツの皮をかじったときのような苦味が残ります。飲んだ方からは「飲むと身体がポカポカしてくる」「夜遊び前に最適」との感想を頂いています。



■シブヤビール ハーフアニバーサリーパーティー ～裏渋谷オクトーバーフェスト2015～開催決定

【日時】2015年10月28日(水) 【時間】20:00～23:30 入退場自由【料金】2,500円(1ドリンク+1フード付)

【場所】Café BOHEMIA(東京都渋谷区宇田川町 36-22)

“シブヤビール×食×音楽”のマリアージュをテーマに、中東料理研究家でもあるサラーム海上氏と、東京スパイス番長のシャンカール・ノグチ氏が、マカ2倍のシブヤビールに合わせたおつまみを用意。音楽は TWIGY や TOKONA-X、DJK RUSH らとユニットを経た最強音狂師 HAZU・DJ YANOMI とのユニット「OBRIGARRD」が、世界に散らばる辺境・民族音楽で空間を作ります。

【参加方法】どなたでもご参加可能です。下記イベントページより参加ボタンの上、後日実行者よりご連絡差し上げます。

【イベントページ】<https://www.facebook.com/events/1662880873954928/>

■シブヤビール企画・販売「宇田川カフェ」とは <http://www.udagawacafe.com/>

音楽レーベル事業や飲食店経営を手掛ける株式会社エル・ディー・アンド・ケイ（東京都渋谷区／代表取締役 大谷秀政／<http://www.ldandk.com/>）が運営し、今年8月にオープン15年目を迎える老舗カフェ。同店オリジナルの宇田川ブレンド珈琲は、どこよりも濃いがすっきりした味わい。食事やお酒も充実し、ライブ帰りにも立ち寄れるよう朝5:00まで営業。日本に「夜カフェ」という新たな文化をつくった。

<宇田川カフェグループ8店舗>

いずれもシブヤビールがお飲み頂けます。Cafe Bohemia では“樽生”でお楽しみ頂けます。

- 宇田川カフェ [住所] 渋谷区宇田川町 33-1 グランド東京会館 1F [電話] 03-5784-3134
- 宇田川カフェ別館 [住所] 渋谷区宇田川町 36-3 営和ビル 6F [電話] 03-3464-9693
- 宇田川カフェ suite [住所] 渋谷区宇田川町 36-12 [電話] 03-3464-4020
- 桜丘カフェ [住所] 渋谷区桜丘町 23-3 篠田ビル [電話] 03-5728-3242
- Cafe Bohemia [住所] 渋谷区宇田川町 36-22 ノア渋谷 Part II 1F [電話] 03-6861-9170
- FLAMINGO [住所] 渋谷区宇田川町 10-2 [電話] 03-6416-5513
- 東京 354club [住所] 渋谷区宇田川町 30-5 Jow ビル B1F [電話] 03-6455-0225
- the closet 住所] 渋谷区宇田川町 36-3 営和ビル 7F [電話] 03-6416-9633

■シブヤビール製造「サントガーレン」とは <http://www.sanktgaillenbrewery.com/>

サントガーレンは日本で地ビールが解禁する以前より、地ビール（クラフトビール）激戦区のアメリカでビールの製造販売を行っていた“元祖地ビール屋”です。サントガーレンが造るビールは、大手で主流の“ラガー”とは製法も味わいも対極の“エール”一貫主義。国内外のコンテストで数々の受賞を誇ります。特に濃縮果汁や香料に頼らず、生果実の使用にこだわったフルーツビールには定評があり、インターナショナル・ビア・コンペティションで4度の金賞、ワールド・ビア・アワードで2度のアジアベストに輝いた実績をもちます