
【国内初の世界でも稀なブルワリー】12月12日(月)那覇空港に「空港内クラフトブルワリー併設レストラン」がオープン

ヘリオス酒造株式会社（沖縄県名護市字許田 405 番地 代表取締役 松田亮）は、2022年12月12日(月)に国内初の空港内クラフトブルワリー併設レストラン「ヘリオス那覇エアポートブルワリー」を那覇空港にオープンいたします。



ヘリオス那覇エアポートブルワリーは、沖縄の空の玄関口「那覇空港」の開放的な吹き抜けを望む国際線エリア4階にオープン。ガラス越しに熟成タンクや仕込窯を眺めながら目の前で造られるできたてのクラフトビールを楽しんでいただける、国内初の世界でも稀な「空港内クラフトブルワリー併設レストラン」です。メニューには、空港で造られるビールのほかヘリオス酒造本社名護ブルワリーで造られるビール、そしてビールをより美味しく楽しめるこだわりの料理を取り揃えております。店内

は大きなスーツケースをお持ちのお客様、ベビーカーや車いすをご利用のお客様にもお越しいた
きやすい広々とした造りとなっております。

◎コンセプトは「非日常～旅の余韻と旅気分～」

沖縄にご旅行中のお客様には旅の余韻に浸っていただきながら。県内の皆様には旅気分
に浸っていただきながら。非日常の空間で心ゆくまでクラフトビールを味わっていただけ
るお店を目指しています。

◎最初の一杯は、インペリアルラガー

ヘリオス那覇エアポートブルワリー最初の一杯は、とびきりの苦さが特徴、3種類
のホップを贅沢に使った「インペリアルラガー」。ホップ由来のぶどうの香りと、ラ
ガーらしいすっきりとした喉ごしの後に来るガツンとした苦味を楽しんでいただ
ける特別な一杯です。

◎現役 26 年、年季の入ったビアタップ

皆様に空港できたてのビールを注ぐのは、ヘリオスブルワリーが沖縄初のクラフト
ビール造りをスタートした 1996 年から 26 年間、現役で活躍してきた年季の入
ったビアタップ。カウンター席には、ビアタップ越しに飛行機を眺めながらビ
ールを味わっていただけるお席もご用意しております。

◎ビールをより美味しく楽しめるこだわりの料理

イタリア産の小麦を独自に配合しビールに合うように薄いパリパリに仕上げたピ
ザは、注文を受けてからその生地から作り始め、本格的なピザ釜で焼き上げま
す。素材にこだわり県産野菜を使った「オリジナル島風ピザ」や、ヘリオス自
社ファームで収穫された島とうがらしを使ったとびきり辛い「ピリピリスパ
イシーピザ」を提供いたします。また、噛むほどに豊かな味わいをご堪能い
ただける 18 ヶ月熟成させたスペイン産の特別な生ハム「ハモンセラノ」は
お客様の目の前で切り分けサーブいたします。できたてクラフトビールとご一
緒に、贅沢な気分を味わっていただければ幸いです。

店舗情報

- 店舗名 「ヘリオス那覇エアポートブルワリー」
- 所在地 沖縄県那覇市鏡水 150 那覇空港国際線エリア 4 階(4W-20)
- 電話 090-8746-1996
- 営業時間 : 11:00~20:00(ラストオーダー19:00)
- 定休日 無休(施設に準ずる)

【お問い合わせ先】ヘリオス酒造株式会社 担当者：松田 あかね
沖縄県名護市字許田 405 TEL : 0980-52-3372 FAX : 0980-52-0878
公式 Web サイト : <https://www.helios-syuzo.co.jp>