

日本初上陸！青りんご香る爽やかな味わいの新感覚フルーツビール

「ヒューガルデン グリーンアップル」新発売

渋谷キャストで開催中のヒューガルデン ビアガーデンにて10月9日(水)から先行提供
10月28日(月)から期間・数量限定で販売開始

約600年の歴史を持ち、世界を魅了するベルギーホワイト「Hoegaarden（以下、ヒューガルデン）」は、秋に旬を迎えるグリーンアップル香る、爽やかな味わいの新感覚フルーツビール「ヒューガルデン グリーンアップル」（Hoegaarden Apple）を新発売いたします。10月9日（水）からは先行して渋谷キャストで開催中の「Hoegaarden BEER GAARDEN」（ヒューガルデン ビアガーデン）にて提供を開始し、10月28日（月）から期間・数量限定でコンビニエンスストア、スーパーマーケット、リカー専門ショップ、オンラインストアにて発売を開始します。



世界を魅了し続けるベルギーホワイトビールの王道「ヒューガルデン」は、2024年春から新たなブランドコンセプトとして“FIND YOUR MOMENT”（わたしとヒューガルデン）を掲げ、「自分らしい豊かな瞬間」を与え続けるビールとして人々の暮らしに寄り添ってきました。オレンジピールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す香り華やかなフルーティーな味わいを特徴としたホワイトビール「ヒューガルデン ホワイト」、ラズベリーを加えた贅沢なフルーツビール「ヒューガルデン ロゼ」、そしてノンアルコールの「ヒューガルデン ゼロ」をラインアップに掲げていましたが、この度、新たに「ヒューガルデン グリーンアップル」が仲間入りを果たします。「ヒューガルデン ホワイト」をベースとし、そこに秋に旬を迎える青りんごを贅沢に加えた絶妙な甘味と酸味のバランスが特徴の、食卓を囲む豊かな時間やリラックスタイムに楽しんでもらいたい新感覚のフルーツビールです。

10月9日（水）から10月20日（日）までの間は、現在渋谷キャストで開催中の秋のビアガーデン「Hoegaarden BEER GAARDEN」にて新製品を一足先に楽しんでいただけます。そして10月28日（月）からはコンビニエンスストア、スーパーマーケット、リカー専門ショップ、オンラインストアにて期間・数量限定で発売開始します。

また、この度新発売を記念して、わずか3カ月でミシュラン一つ星を獲得し、現在ヒューガルデンの公式アンバサダーを務める西麻布の銘店「山崎」の山崎志朗シェフに「ヒューガルデン ホワイト」、「ヒューガルデン グリーンアップル」と相性抜群の、ヒューガルデンと和食の魅力が楽しめる秋のオリジナルおうちレシピを考案いただきました。素材の味わいを引き立て、食

事との相性の良さが特徴のヒューガルデンの楽しみ方をより皆様に知っていただきたいという思いから、旬の食材を使った家で再現できる和食レシピを公開します。東京で最も予約が取れないお店の 1 つとも言われるお店の味を再現した上質な和食とヒューガルデンで、食欲の秋の食卓を彩ってみませんか？

■「ヒューガルデン グリーンアップル」商品情報

- 商品名 : ヒューガルデン グリーンアップル 缶 (Hoegaarden Apple)
- 商品概要 : グリーンアップル香る、爽やかな味わい。ベルギーホワイトビールの王道「ヒューガルデン ホワイト」に、グリーンアップルを加えた、新感覚なフルーツビール。甘みと酸味の程よいバランス、香り華やか青りんご味が特長。
- 容量 : 330ml
- 価格 : オープン価格
- 販売先 : コンビニエンスストア、スーパーマーケット、リカー専門ショップ、オンラインストア
※一部取り扱いのない店舗もございますのでご注意ください。



ヒューガルデン グリーンアップル
缶
330ml

■山崎シェフ考案「ヒューガルデン ホワイト」、「ヒューガルデン グリーンアップル」と相性抜群の秋の和食レシピ！

【「ヒューガルデン・ホワイト」X 海老のコンフィと舞茸、三度豆のピーナッツ和え】（所要時間：15 分）



【材料】（5-6 人前）

むき海老（冷凍）・・・300g

三度豆・・・100g

舞茸・・・1 パック

燻製ナッツ・・・40g

ピーナッツペースト・・・45g

白味噌・・・30g

以下 [A] 材料

太白油・・・50g

オイスターソース・・・20g

燻製ドレッシング・・・20g

鷹の爪・・・2つ

ベイリーフ・・・2枚

【作り方】（5-6人前）

1. 海老の背腸をとり、[A] と共にジップロックに入れて7～8分茹で、冷ます。
2. 三度豆を塩茹でして一口大に切る。
3. 舞茸を一口大に切って太白油で軽く炒め、仕上がりに濃口醤油を大さじ一杯くらい回しかけ冷ます。
4. 燻製ナッツを袋のまま叩いて細かくしておく。
5. ピーナッツペーストと白味噌を混ぜ合わせ水大さじ一杯程度を混ぜて硬さを調整し、2、3、4を和える。
6. 1の海老を[A] から引き上げて、5と共に器に盛りつける。

【「ヒューガルデン・グリーンアップル」X「栗」】（所要時間：15分）



材料

むき栗（冷凍でも可）・・・3-400g（大きめ15粒程度）

生ハム・・・7-8枚

皿うどん揚げ麺

出汁・・・鍋がひたひたになるくらい

薄口醤油・・・大さじ2杯

砂糖・・・大さじ4杯

バター液：卵、小麦粉、水

作り方

1. 栗を鍋にヒタヒタに入れて火をかける。沸いてから薄口醤油と砂糖を大さじ4-5杯入れる。
2. 10分くらい焚く。その後火から外し、冷まして味を含ませる。
3. 完全に冷め切ったら生ハムで包み卵、小麦粉、水で作ったバター液に潜らす。
4. 砕いた皿うどんの揚げ麺を3.につけて170度で揚げる。

■山崎志朗氏 プロフィール



山崎志朗 (やまざき しろう)

1987年、東京生まれ。完全紹介制の赤坂の名店「もりかわ」で8年間修行を積んだ後、独立。2018年にカウンター8席のおもてなしで旬の食材を堪能できる和食店「山崎」を西麻布にオープン。オープン後3か月で、ミシュランガイド東京2019の一つ星を獲得。豊かな感性と技術で食材の魅力を追求、研ぎ澄まされた味わいの料理は多くのファンを魅了する。

■「Hoegaarden Beer GAARDEN」概要

- イベント名称 : 「Hoegaarden BEER GAARDEN」
- 日時 : 8月23日(金) - 10月20日(日)
- 営業時間 : 12:00~21:45(平日)
 ※12:00~17:00はアペロタイムとして軽食のみのご提供となります。
 13:00~21:45(土日祝)
 ※一部日祝日は20:45閉店いたします。
- 場所 : 渋谷キャスト ガーデン (東京都渋谷区渋谷 1-23-21)
<https://goo.gl/maps/uBDhLX9mYTXo9YJbA>
- アクセス : 渋谷駅 B1 番出口より徒歩 1 分
- 公式 HP : <https://hoegaarden.jp/beer-gaarden/>
- 公式 LINE : <https://lin.ee/nqffKE4>



■ヒューガルデンとは

世界を魅了するベルギーホワイト(The Original Belgian Wheat Beer)
 約 600 年の歴史を持つ、唯一無二のオリジナルレシピから生まれたベルギーホワイトビールの王道「ヒューガルデン」は、オレンジピールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す自然な苦味と、特有の清涼感、香り華やかフルーティーな味わいが特徴のビールです。食事との相性がよく、フードの味わいを引き立てるその美味しさは今まで多くの人を魅了し続け、2年に一度開催される国際的なビールの祭典「ワールドビアカップ」の「ベルギーホワイトビール」部門では、6度の金賞受賞歴を誇ります。また、日本フードアナリスト協会 第 77 回「ジャパン・フード・セレクション」において、食に合うホワイトビールとして、最高峰の「グランプリ」を 2024 年 7 月 16 日に受賞。ブランドコンセプトの“FIND YOUR MOMENT”（わたしとヒューガルデン）を掲げ、忙しく過ぎる日常の中で「自分らしい豊かな瞬間」を与えるビールとして、人々の暮らしにこれからも寄り添います。

公式ブランドサイト : <https://hoegaarden.jp/>

公式インスタグラム : @hoegaarden_jpn https://www.instagram.com/hoegaarden_jpn