



Press Release  
株式会社ザート商会

報道関係各位

2014年5月12日

今年もやります！

## 「うめきたオクトーバーフェスト 2014」開催決定！

株式会社ザート商会（本社：東京都港区、代表取締役社長：今里尚史）は、2014年5月16日（金）～25日（日）の10日間、「うめきたオクトーバーフェスト 2014」をグランフロント大阪内 うめきた広場にて開催いたします。2回目となる今回は、大阪初登場の樽生ビールをはじめ、本場ドイツ直輸入のビールをお楽しみいただけます。

### 本場ミュンヘンの臨場感を再現！限定「公式樽生ビール」も味わえます。

もうすっかり日本でもおなじみのビールイベントとなった「オクトーバーフェスト」ですが、第2回目となる「うめきたオクトーバーフェスト 2014」でも、本場ドイツで仕込まれた限定樽生「オクトーバーフェストビア」のほか、日本では味わう機会が少ない本場ドイツビールを堪能できます。ドイツ伝統の民族衣装ディアンデルとレーダーホーゼンに身を包んだスタッフが来場者を本場ミュンヘンの雰囲気誘います。



1810年から200年以上続く、世界最大のビールの祭典「オクトーバーフェスト」。  
ドイツ・ミュンヘンにて



限定樽生の「オクトーバーフェストビア」をはじめ、多数のドイツ直輸入のビール。

### メインステージでは、ドイツ音楽のライブ演奏が楽しめます。

ステージでは、本場ドイツオクトーバーフェストに、アジアヨーデル歌手として初めて公式ゲストとして参加した「北川桜」が結成したアルプスの音楽隊「ヨーデル北川桜とエーデルワイスムジカテン」が趣向を凝らしたステージを10日間繰り広げます。本物のヨーデルや民族ダンスなど盛りだくさんです。



## 本場ドイツ直輸入のオクトーバーフェストビアのほか、大阪初登場ビールも！

本場ドイツで仕込まれた限定樽生「オクトーバーフェスト公式ビール」のほか、大阪初登場となる、ホフブロイ・マイボックやフレンスブルガー・フリーイングボックなど本場のドイツビールを堪能できます。各ブースではドイツ伝統の民族衣装ディアンデルとレーダーホーゼンに身を包んだスタッフが来場者を本場ミュンヘンの雰囲気誘います。

<<出展メニューのご紹介>> (※出展ビールやフードは急遽変更になる場合がございますのでご了承ください。)

### Hofbräu (ホフブロイ)

起源は、『バイエルン国王のためのビール』として 1589 年に「ホフブロイハウス (宮廷醸造所)」として創設された。歴史は流れ、1852 年バイエルン王国の消滅でホフブロイハウスは王室から離れ、バイエルン州により経営されることとなりました。



#### Hofbräu Maibock **大阪初登場！！**

##### ホフブロイ マイボック

「Mai」とはドイツ語で「5 月」の意味。春を感じるビールです。  
ローストした大麦を贅沢に使った、芳醇な香りと深い味わいが楽しめるビールです。



#### Hofbräu Münchner Weisse

##### ミュンヘナー ヴァイスビール

1602 年バイエルン王国時代に 200 年間、王室が独占的に醸造を行い 400 年近くたった今も美味しさ人気とも人気高いヴァイスビール。豊かできめの細かい泡と酵母特有の白濁した色合いが特徴的。厳選吟味した繊細で上質な小麦麦芽と良質なホップのシャープでスパイシーな味わいは、まさにヴァイスビールの王様です。



#### Hofbräu Original

##### ホフブロイ オリジナルラガー

繊細で上質なモルトと良質ホップを使用。華やかな香りとひかえめな苦味は、軽やかで素晴らしくバランスの良いラガー。



#### Hofbräu Dunkel

##### ホフブロイ デュンケル

1589 年の創設時に醸造された初めてのダーク・ビール。どんな場面にも合う、伝統的なミュンヘンスタイルはバイエルンビールの原型。ほのかなキャラメル香、口当たりまるやかで味の切れが良い。



#### Hofbräu Schwarze Weisse

##### ホフブロイ シュヴァルツヴァイスビール

口当たりは爽やかでフルーティ感が、ありつつも苦みが利いたテイスト。ローストモルトのアロマとフレーバーがコーヒーやビターチョコレートを感じさせます。

### Franziskaner (フランツィスカーナー)

1363 年創業のフランシスコ会修道院に起源を持つ醸造所。ドイツ・ミュンヘンで最も有名なヴァイツェン (小麦) ビールです。



#### Franziskaner Weissbier

##### フランツィスカーナー ヴァイスビア

小麦麦芽を 50% 以上使用し、ナツメグ、バナナのような香が大きな特徴のビール。ホップの使用はごく少量に抑えていて苦味はとて少ないフルーティな味わい。



#### Franziskaner Weissbier Dunkel

##### フランツィスカーナー ヴァイスビア

##### ドゥンケル

原料の小麦をより深く煎ることで、ダークな色合い、少しですがスモーキーな香りが特徴のビール。「これしか飲まない」というファンも少なくありません。

## SPATEN (シュパーテン)

ビールの本場ミュンヘンで 600 年以上の歴史を持つ醸造所。近代的で品質の良いビールを造る為に冷蔵施設を開発し、世界中のビールの基礎技術となったラガービールを発明した。



**SPATEN Oktoberfest Beer**  
シュパーテン オクトーバーフェストビア  
メルツェンとは3月を意味するドイツ語で、長期低温熟成により、通常のラガーよりフルーティでまろやかに仕上がっている。



**SPATEN Premium Bock**  
シュパーテン プレミアムボック  
ボックビールは、アルコール度数の高さと、カラメルモルト由来の麦芽の甘みとフルーティな香りが特徴です。



**SPATEN Münchner Hell**  
シュパーテン ミュンヘナーヘル  
ミュンヘンの老舗醸造所シュパーテンの典型的なラガービール。苦みが少なく、アロマホップの爽やかな香りが特徴。



**SPATEN Optimator**  
シュパーテン オプティメーター  
蜂蜜やブルーのような風味を持つ濃厚な黒ビール。元来修士の冬の断食時の栄養源として、また身体を温める役割として造られていた。

## FLENSBURGER (フレンスブルガー)

デンマークとの国境、ドイツ最北端の港町に 1888 年に創設されたフレンスブルク醸造所。ドイツのビール純粋令だけでなく、ヨーロッパ共同体のエコロジー方針、Bio 連盟が作成した細かい指導要綱に倣って醸造されています。環境を損なわない醸造方法で高品質を保っており、それらの取り組みが認められ「環境に配慮した企業」として2度表彰されています。



**FLENSBURGER PILSENER**  
フレンスブルガー PILSNER  
ホップの苦みが非常に強く、ドイツでも1、2を争う辛口のピルスナー。ビターな余韻が長く続きます。本物のホップを使用しているためよりビターで上品なテイスト。



**FLENSBURGER WEIZEN**  
フレンスブルガー ヴァイツェン  
果実味の凝縮感が強く、林檎のような風味を持つ北のヴァイスビア。非常に洗練された味わい。



**FLENSBURGER DUNKEL**  
フレンスブルガー ドンケル  
ローストした麦芽の香ばしさと、バルト海に面した街ならではのミネラル感が特徴。ドンケルは本来南ドイツのビールですが、甘さは控えめです。



**FLENSBURGER GOLD**  
フレンスブルガー プレミアムゴールド  
最高級アロマホップのエレガントな香りが素晴らしい黄金のビール。淡褐色のモルトと苦味の少ないホップを使いピルスナーより甘めなテイストに仕上げている。

その他、ゲストビールもご用意しています。

## ビールによく合うドイツ料理もお楽しみいただけます！

ビールのほか食事メニューも充実しています。ドイツソーセージやプレッツェル、ザワークラウトなど、ビールによく合う料理をお楽しみいただけます。

### フランクフルト



#### カレーヴルスト

カレー風味の特大フランク。



#### ジャーマンソーセージ 4種盛り合わせ

ドイツソーセージ4種の豪華盛り合わせ。



#### バイエルンプレート

焼き立てソーセージに厚切りベーコン、ザワークラウト、プレッツェルのついた豪華盛り合わせ。



#### フランクプレート

ソーセージ4本にザワークラウト、プレッツェルのボリュームたっぷりの大満足な一皿。



#### プレッツェル

焼きたてのハート型塩パン。



#### ザワークラウト

ドイツお馴染みのキャベツの塩漬け。

その他、ベーコンステーキ、フライドポテト 等

### 実施概要

名称： 「うめきたオクトーバーフェスト 2014」

URL： [http://www.zato.co.jp/event/umekita\\_oktoberfest\\_2014.html](http://www.zato.co.jp/event/umekita_oktoberfest_2014.html)

開催日： 2014年5月16日(金)～5月25日(日) 10日間

時間： 月～金 16時～22時、土・日 11時～22時 ※営業時間は予告なく変更する場合があります。

会場： グランフロント大阪内「うめきた広場」

入場料： 入場料無料 ※飲食は有料

主催： 株式会社ザート商会

協賛： サントリー酒類株式会社

後援： バイエルン州駐日代表部

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

「うめきたオクトーバーフェスト 2014」事務局（ザート商会内）

TEL： 03-5733-1028（平日 10：00～17：00）