



NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年10月1日

合資会社ベアードブルーイング

10月1日より酒税法改正！！

シーズナルビール「フェストラガー」販売開始！

無濾過、瓶内二次発酵にこだわる渾身のビールを季節限定で販売。
酒税法改正でお得な、季節限定セットも販売！

ベアードブルーイング（本社：静岡県伊豆市、代表：ベアード ブライアン）は、酒税法が改正される10月1日より、季節限定で「フェストラガー」の販売を開始します。このドイツスタイルのオクトーバーフェストラガーは、他のベアードビールと同様ホールホップを100%使用。ベアードブルーイングこだわりのレシピを基に、無濾過、瓶内二次発酵と熟成を経て醸造される「フェストラガー」は、豊かなモルトの旨味と爽やかなフルーティな香りがバランスした、風味あふれるクラフトラガービールです。

■「フェストラガー」の特徴

オクトーバーフェストスタイルのフェストラガーは、秋を祝うためのシーズン限定ビールです。豊かな自然環境の中にある静岡県伊豆市の修善寺ブルワリーの敷地内では、毎年秋の収穫祭を開催しています。このラベルは、その収穫祭のワンシーンを切り取ったもので、美しい紅葉を愛でながら、おいしいビールや食事を楽しみ、友情を深めている仲間達を描いています。ビールは秋の紅葉を思わせるやや濁りのあるアンバーレッドカラーで、収穫の季節と友達との楽しいひと時を感謝するのにぴったりのビールです。



収穫祭をイメージしたラベル



リッチな風味のアンバーレッドラガー

■クラフトビールメーカーがあえて醸造するラガービール「フェストラガー」

ベアードブルーイング代表のベアード ブライアンは、「フェストラガー」についてこう語ります。「クラフトビールは、均質的な味わいで大量生産を前提とした、大手ビールメーカーのラガービールのアンチテーゼとして生まれたようなところもあります。こういった理由から、ラガービールは芸術的なクラフトブルワー達からはあまり注目を浴びてきませんで

した。これは残念なことで、なぜなら、風味溢れるラガーは様々な個性を持つエールと同じように、とても魅力的で満足できるものだからです。ベアードブルーイングこだわりのレシピと製法で醸造・熟成する、このメルツェンスタイルのオクトーバーフェストラガーがそれを証明します。」



ベアードブルーイング代表 ベアード ブライアン、共同経営者ベアード さゆり

■ベアードビールとは



2000年にベアード ブライアンとさゆり夫婦が沼津に設立した、ビールへの深い愛情とビール醸造の歴史、伝統、文化に対する尊敬の念から生まれた家族経営のビールブランドです。

哲学、忠誠、誠実さ、刺激、幸福、日本の6つの要素をブランドのコアに据え、定番ビールから季節ごとに新たに開発されるビールまで、実に30種以上のユニークなビールを展開しています。

素材や醸造工程により醸しだされる個性を最大限に活かすために生ホップしか使用せず（ペレットやエキスを使用しない）、煮沸の最後の段階に大量の生ホップを投入、さらに熟成中にも生ホップを投入することで、スパイシーでフルーティなホップのアロマがより際立ちます。無濾過で充填時に二次発酵を促す製法から生まれる自然な発泡にこだわり、飲む直前までビールが進化し続け、より複雑な味わいが楽しめるのも特長です。

豊かなアロマときめ細やかな自然発泡、個性豊かなフレーバーに魅せられるビールファン

も多く、アメリカのみならず、イギリス、スイス、シンガポール、タイ、台湾にも輸出されています。

自然発泡の泡と複雑に絡み合う味をもっとも感じられるよう、キンキンに冷やしすぎない温度で飲むのがベアードビールのお約束です。

■ベアードブルーイングのこだわり

①素材へのこだわり

ベアードブルーイングでは、ホップの香りを最大限引き出すために「ホールホップ」（摘み取って乾燥させただけのホップ）にこだわります。乾燥させてペレット状に固めた「ペレット」を使う事が主流となる中で、数少ない自然の素材にこだわるクラフトビールメーカーです。また麦芽も、麦芽の個性を引き出す、伝統的なフロアモルテッド製法のベースモルトのみを使用しています。



②20年間進化し続けるレシピ！！

ベアードブルーイングでは創業以来20年間、醸造したすべてのレシピを保存し、毎年改善する事で常にベストなビールを醸造しています。これはシーズナルビールも同様です。感性や勘だけに頼るのではなく、レシピを常に記録し改善する事で、ベアードブルーイングの哲学と素材の味わいを最大限に引き出しています。



③無濾過、瓶内二次発酵で、より豊かな味わいを表現

ベアードブルーイングのビールは全て無濾過、瓶内二次発酵で醸造されます。製造の工程で、酵母を濾過し、二酸化炭素を充填する工程はありません。無濾過のまま瓶詰めされ、シャンパンと同じ様に瓶内二次発酵を行います。酵母が働いて作る「風味」と「炭酸」が作り出す、自然な泡立ちにこだわります。ビールはすべて適切な熟成期間を経て出荷されます。



■ベアードビールをこだわりのフードと味わえる直営店も



ベアードビール直営のレストラン「ベアードタップルーム」にて、実際にベアードビールを味わっていただくことができます。店舗は沼津、中目黒、原宿、高田馬場、吉祥寺、馬車道、にあり、各店舗ごとに、パブフードから日本の居酒屋メニューまで（沼津フィッシュマーケット）、クラフトピザ（中目黒）、串揚げ（高田馬場）、焼き鳥（原宿）、アメリカンスモーク BBQ（馬車道）と店舗ごとに異なるコンセプトで展開しています。修善寺のベアードブルーワリーガーデン修善寺では、ベアードビールに合うおつまみを持ち込んでベアードビール

を楽しむことができ、ビール醸造の見学も可能です。（コロナ対策により一時休止中）

「ベアードタップルーム」店舗詳細はこちら <https://bairdbeer.com/ja/taprooms/>

■酒税法改正！！「フェストラガー」を販売開始

「フェストラガー」6本セットの他に、ベアードビールの人気定番商品とシーズナルビールが6本セットになったお得な企画をご提供いたします。酒税法改正のこの時期に、ビール好きにはぜひ飲んでほしい季節限定セットは、オンラインショップ限定、数量限定でのご提供です。この機会をお見逃しなく！！

「フェストラガー」6本セット 3,300円（税込、送料別）

<https://shop.bairdbeer.com/ja/product/fest-lager/>



「秋のIPA祭り」6本セット 3,000円（税込、送料別）

<https://shop.bairdbeer.com/ja/product/autumn-ipa-pack/>



ビール好きに向けて、定番人気の「帝国 IPA」、「スルガベイインペリアル IPA」に、季節限定「ブルワーの悪夢 ライ IPA」をセットにしました。

※IPAとは…

インディアペールエールの略。インドがイギリスの植民地だった頃に、イギリスからペールエールを送るために防腐効果を持つホップを大量に入れる製法でつくられたものが発祥とされている。ホップの香りとクセになる苦みが特徴。

「フェストラガー」ならびに季節限定セットはオンラインでお買い求めいただけます。

直営オンラインショップ <https://shop.bairdbeer.com/ja/>

楽天市場ショップ <https://www.rakuten.co.jp/bairdbeer/>

*直営オンラインショップでは、お得な特典盛りだくさんの「ベアードベスト会員」の募集をしています。オンラインショップでの購入で送料優遇や、限定商品のご案内、ダブルのディスカウント等お得が満載の会員チケットです。あわせてご検討ください！

- お問い合わせ先
ベアードブルーイング マーケティング
(日本語、英語対応可能)

Sam Baranowski (サム)
0558-73-1199
sam@bairdbeer.com