広島県呉市の醸造家と蔵元のコラボレーション！千福とIB BREWINGが手掛けた 『千福 広島クラフトエール』を8月上旬より限定発売！

2023年07月20日（木）
日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（広島県呉市 代表取締役社長 三宅清嗣、以下「千福」）は、広島県呉市のクラフトビール醸造所「IB BREWING」を運営する株式会社Story Agent（広島県呉市 代表取締役社長 西原総司、以下「IB BREWING」）とコラボレーションした『千福 広島クラフトエール』を、2023年8月上旬より千福直営店・千福ECサイトにて数量限定で販売いたします。

【コラボレーションのきっかけ】
千福は広島県呉市で1856年に創業し、「最高の旨さを求め続ける」をコンセプトに、広島県産の素材を中心に160年以上に渡って酒造りを行っています。2022年3月にはジン・ウイスキーの蒸留所を設立。瀬戸内で生まれた酒を世界中に届けていくことを目指し、日々新たな取り組みに挑戦しています。
IB BREWINGは広島県呉市で西日本豪雨災害の被害を受けた限界集落で「世界に通用するビールづくりを発信したい」と考え、2021年に設立されました。手掛けるビールは全国的に高い人気を誇ります。現在は広島県内ブルワリー初となる缶の充填機導入やカンボジアへの展開など、新たな取り組みを積極的に行っています。
この「世界に向けた酒造り」を行う二社が想いを一つにし、今回のコラボレーション商品を発売するに至りました。

【千福 広島クラフトエールのこだわり】
製造はIB BREWINGが行います。本商品は主原料に小麦麦芽を使用する「Wheat Ale（ウィートエール）」スタイルです。一般的にビールは大麦麦芽を使うことが多いですが、小麦と酒米を使って上面発酵を行うことで口あたり柔らかですっきりとした味わいに仕上がります。非加熱・無濾過で仕上げ、旨味をさらに深めました。
また、今回選んだ米は広島県産の酒米「神力（しんりき）」です。千福として初めて取り組む酒類になることから、あえて私たちの原点と言える酒米を選びました。神力を使った日本酒は非常に個性的な味に仕上がります。二社が創り出す特別な味わいをぜひお楽しみください。

【ネーミングとデザイン】
「広島呉の醸造家が造り上げたこだわりのエール」であることを全国・世界へ伝えるため、あえてシンプルに『広島クラフトエール』と名付けました。

ラベルデザインには広島の地を駆ける「鹿」と広島県のシンボル「もみじ」をあしらうことで、広島らしさを表しています。また、背景の四方に入っている柄はそれぞれ「麦」や「米」、「調和」を意味しており、それが重なり合うことで複雑な味でありながらも力強く爽やかなクラフトエールであることを表現しています。

【販売について】
生産量が限られるため、千福直営店「ギャラリー三宅屋商店」とECサイト「千福オンラインショップ」での限定販売になります。
（千福オンラインショップ： https://www.sempuku-miyakeya.com/ ）

〈千福 広島クラフトエール〉
◆品目：発泡酒 ※麦芽比率50%以上
◆内容量：350　◆アルコール分：5% ◆保存方法：要冷蔵
◆原材料：麦芽（ドイツ製造）、ホップ、米（広島県産米神力）／カラギナン
◆製造者：株式会社Story Agent（IB BREWING） ◆企画：株式会社三宅本店
◆価格：616円（税込）

【会社説明】
＜株式会社三宅本店＞
広島県呉市にある1856
年創業の蔵元。地元広島県産米を中心にした日本酒「千福」の醸造ならびにウイスキー・ジン・焼酎・リキュール・甘酒などの製造販売、本社併設の直営店舗・ＥＣサイトの運営も行っています。私たちが100年以上に渡り一貫して大切にしているのは、『酒の味』です。日々試行錯誤して造りの技を磨きながら、酒米の個性を活かした最高の味わいを追求しています。近年は全国新酒鑑評会やIWCを始めとした国内・国外のコンテストで多数の賞を受賞。人生の様々なシーンで『最高に旨い』と思える酒を生み出すことで、皆様の毎日を幸せな時間に変えるお手伝いをさせて頂きたいと思っています。

【会社概要】
社名：株式会社 三宅本店／創業：安政3年(西暦1856年)
代表者：代表取締役社長 三宅清嗣
本社住所：広島県呉市本通七丁目9番10号
事業内容：酒類の醸造並びに販売、その他
URL：https://www.sempuku.co.jp

〈本件に関するお問い合わせについて〉
㈱三宅本店 ワクワク企画室 広報担当：向井 ／ E-mail：main@sempuku.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com