

オクトーバーフェスト in さいたまスーパーアリーナけやきひろば 「コエドビール祭 2013」/10月14日（月・祝） 体育の日 開催

出演アーティスト（出演順）

Stax & Broken Sport (Jazzy Sport) × Senkawos Special Session、曾我大穂×AFRA×ロボ宙、奇妙礼太郎トラベルスイング楽団



日本を代表するクラフトビールブランドCOEDO(コエド) [株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治] は、ドイツのビールの祭典に敬意を表し、2013年10月14日(月・祝)、オクトーバーフェスト in さいたまスーパーアリーナけやきひろば「コエドビール祭 2013」を開催します。

“Beer Beautiful (ビアビューティフル)”をコンセプトに、コエドビールは、ビール本来の豊かな味わいと『ビールを自由に選ぶ』という新たな楽しみ方を提案しています。コエドビール祭では、色・味の異なる既存の5種類のビールに加え、COEDOの女性職人が企画を担当した、コエドビール祭限定の新しいビールが登場。COEDOビールにあわせたメニューを提供する、飲食店による本格的なフードブース、アーティストによる音楽、ワークショップやプレイエリアなど、多彩な企画をご用意します。

輪投げをはじめとするプレイエリアに加え、今年は初の試みとして、デザイナー 清水久和によるワークショップも開催予定。有機野菜のマルシェ、ソフトドリンクも用意し、2013年も、さらにパワーアップ、お子さま連れでも楽しむことのできるイベントになります。

今年も日本各地より、レストランが参加、本格的な12のフードブースを構えます。（詳細：3P、4P）

参加レストランは、Beer Cuisine GOSHIKI Roppongi、CAFÉ&DINING SUN、TOKYO TAPAS STORE、イタリア料理Y、大野農場 ミオカザロ、カフェ・ソウルツリー、川越 HATSUNEYA GARDEN ～since 1868 KAWAGOE～、渋谷 レストランパー・アミューズメント、パクチーハウス東京、東京ビアホール&ビアテラス14、浜松町・大門 純吟亭 瑞祥 ZUISHO、ベジタブルチャイニーズ Cha foon（ちゃふん）。

ライブは、Stax & Broken Sport (Jazzy Sport) × Senkawos Special Session、曾我大穂×AFRA×ロボ宙、奇妙礼太郎トラベルスイング楽団が登場。（詳細：5P）。

COEDOビールを片手に、秋の味覚溢れる美味しい料理、アーティストのライブパフォーマンスなど、「食」×「音」×「芸」×「舞」＝「宴」を五感でお楽しみください。

コエドビール祭2013 開催概要

- 開催日時：2013年10月14日 月曜日（祝日）12:00～18:00(予定) [12:00開場]
- 会場：さいたまスーパーアリーナけやきひろば <http://www.saitama-arena.co.jp/>
埼玉県さいたま市中央区新都心8番地（最寄り駅：JRさいたま新都心駅 駅前）
- 入場料：無料（ビール販売と飲食は有料）
- コンセプト：Play Drinking, Pray Drinking
- 後援：埼玉県
- 集客予想数：5,000名
- 主催：コエドビール祭実行委員会
- 内容：食×音×芸×舞＝宴

オクトーバーフェスト (Oktoberfest)とは

ビールの都ドイツ・ミュンヘンで、秋の収穫を祝い、毎年9月中旬から10月初旬まで16日間にかけて繰り広げられる世界最大のビールのお祭りです。1810年10月12日ドイツ・バイエルン皇太子ルートヴィヒ王とザクセン・ヒールツブルクハウゼンの王女テレーゼの結婚式祭典が始まりと言われており、当初は馬が祭りの中心でしたが、1817年からビールが振る舞われるようになり、現在では全世界から700万人が訪れる収穫&ビールのビッグイベントです。コエドビールは、このオクトーバーフェストに敬意を表し、毎年イベントを催し、今回で7回目の開催となります。

「食」(Beer & Food)**COEDOビール販売**

「紅赤-Beniaka」「瑠璃-Ruri」「伽羅-Kyara」「白-Shiro」「漆黒-Shikkoku」の全5銘柄に加えCOEDOビール祭限定の新しい味 全てを樽生ビールでもお楽しみいただくことができます。

ビールと食のマリアージュ

レストランによるCOEDOビールと食のマリアージュを味わえる、こだわりのメニューを提案します。(参加レストランは3~4P)

野菜販売 稲葉農園 -採れたて新鮮有機野菜の販売-

埼玉・滑川町、江戸の時代から先代々受け継がれてきた土地で、大正から昭和にかけては養蚕、近年ではリンゴ、ももなどの果樹園を中心に、時代に合わせた農業を行ってきました。2012年から、安全で美味しく、作り手の顔が見えるものを作りたいとの思いから有機無農薬で米・小麦・野菜を栽培する部門を設立。コエドビール祭りでは、収穫したばかりの採りたて新鮮有機野菜を自ら産直販売します。

コエドビール祭限定ビール2013

明るい白濁黄金色、小麦麦芽由来のなめらかな口当たり、ホップの苦味を抑えた心地よい飲み口の、酵母無ろ過ベルジャンホワイト*。ベルジャンホワイトの風味付けにスパイスとして使用されるコリアンダー、オレンジビールの他に、エルダーフラワー*と地元埼玉県産ゆず皮*を使用。エルダーフラワーの甘い芳香やゆず皮の自然な柔らかな柑橘の香りによる調和のとれた複雑な香味バランスを表現しました。口に含むとエールイーストによる果実香と穏やかな酸味とともに、コリアンダーとオレンジビール由来の上品なシトラス香が漂い、最後にエルダーフラワー、ゆず皮の自然な苦味がビール全体を引き締めます。アルコール度数4.5%の、みずみずしく爽やかな飲み心地です。コエドブルワリー初の女性職人が考案したスムーズな飲み口で爽やかなビールであり、ハーブや埼玉ならではの果物の果皮を使用したコエドビール祭限定醸造ならではのビールをお楽しみください。



http://www.123rf.com/photo_11096509_elder-flower.html

*ベルジャンホワイト：大麦麦芽と小麦または小麦麦芽を用いて仕込み、煮沸時にコリアンダー、オレンジビールを投入しスパイシーな風味付けを行ったビール。

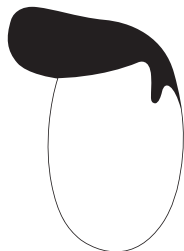
*エルダーフラワー：ハーブの一種。和名は西洋ニフトコ。ハーブとして使用されるのは花の部分。マスカットのような甘い芳香を放ち、シロップなどに使用される。

「舞」(Dance)

コエドビールダンス：COEDOビールオリジナルの盆踊り「コエドビールダンス」。参加者全員が参加できる、この踊りは、毎年最大の盛り上がりを見せています。

「芸」(Art)

デザイナー清水久和の子供向けワークショップ
「リーゼントのお面に絵を描こう！」



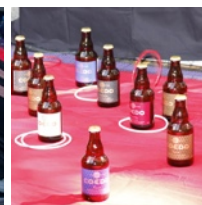
「瀬戸内国際芸術祭2013」出展作品、清水久和氏による、「オリーブのリーゼント」。このオリーブをかたどったお面に、思い思いの絵を描くワークショップ。自分オリジナルのリーゼントお面をつけて、コエドビール祭を楽しみましょう。

清水久和：<http://sandodesign.com>

1989年キヤノン株式会社入社、デジタルカメラ「IXY Digital」のチーフデザイナーとして同シリーズを世界シェアNo.1に導く。2012年S&O DESIGN 株式会社を設立。

「wanna get COEDO」

コエドグッズが当たる輪投げ屋さん
(200円/予定)



毎年人気の輪投げコーナー。
コエドビールのアソート、コエドの限定Tシャツ、COEDOビール祭で使えるクーポン券など、豪華賞品をご用意しています。

「食」 ■ 飲食店出店ブース 店舗情報、コエドビール祭メニュー

Beer Cuisine GOSHIKI Roppongi / 東京都港区

<http://beer-cuisine.com>

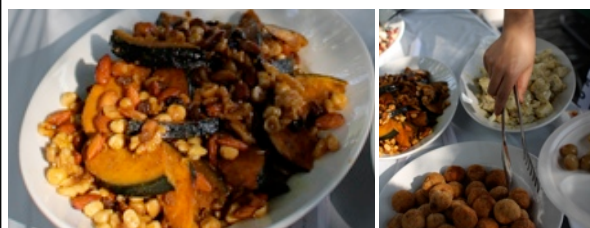

六本木交差点から徒歩30秒、そこにCOEDO全5種類の樽生と食とのマリージュをテーマにしたCOEDOファンなら誰もが知る店があります。コエドビールに負けじと劣らぬ個性的なシェフ達が自ら選んだ新鮮な魚介をカルパッチョやグリルなどに調理して提供。特に、毎年のコエドビール祭りで提供される大人気の「世界一美味しいフィッシュ&チップス」は並んででも必ず食べたい一品。今年もコエドビール祭を皆さんと一緒に盛り上げます！

CAFÉ&DINING SUN/埼玉県戸田市

<http://www.rot-group.com/pc/restaurants/01.html>

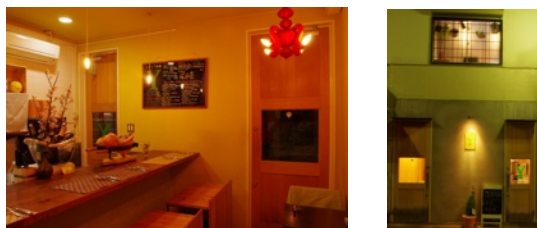

戸田公園のお洒落なダイニングカフェ。バースデーやハレの日にぴったり。カップルや古い友達と、ゆったりと寛げる空間を提供しています。料理もデザートもケーキも、全て手作りの創作料理。1品1品を心からおいしいと思えるように手間暇かけて作っています。ランチはパスタ・ごはんものなど主婦の皆様に大好評。総席数78席、2階には最大30名の宴会スペース（座敷）を用意。深夜3：00まで営業しております。

TOKYO TAPAS STORE / ケイタリングユニット



コエドビール祭のための特別ユニット、東京スタイルのフリースタイルなデリと豪快なバーベキューが今年も登場。ラムのスパイスモロカングリルや300gのビーフステーキを目の前で炭火で焼き上げる様はまさに圧巻。また、様々な料理を自由に5種類組み合わせができるTAPASプレートは、コエドビール5種類にも合わせられる楽しさ！今年もコエドビールが楽しめるメニューラインナップでお待ちしております！

イタリア料理Y/東京都品川区

<http://www.ne.jp/asahi/itl-y/yamazaki/>


イタリアの伝統料理と、季節の素材を活かしたお料理を気取らずに召し上がっていただける小さなお店。おひとりでも気の合う仲間や家族でも、お気軽にYY（ワイワイ）と楽しく過ごして頂けます。コエドビール祭では、懐かしい味を本格的にアレンジした「大人のナポリタン」や、一つ一つ手作りする「オリーブの肉詰めフライ」などをご用意し、イタリアンな純日本人マスターが飛び切りの笑顔で皆様のご来店をお待ちしております！

大野農場 ミオカザロ/埼玉県川越市

<http://www.miocasalo.co.jp>


小江戸川越の自家農場でパン、牛乳、サツマイモを食べて育った「小江戸黒豚」を使い、本格ドイツ製法で手間と時間を惜しまず作り上げるハム・ソーセージ工房です。18か月以上の熟成期間を経て完成した「長期熟成生ハム」をはじめ、その他COEDOビールを使った限定メニューとして本格ドイツソーセージや小江戸黒豚モツ煮などをご用意いたします。2013年10月31日には、直営レストラン「小江戸黒豚鉄板懐石 オオノ」が新規オープン。大野農場が丹精込めて自ら育てた小江戸黒豚の料理の数々を、オープンキッチンスタイルの新しいモダンスタイルでおもてないたします。

カフェ・ソウルツリー/東京都世田谷区

<http://garageworks.jp>


大好きな仲間たちと手造りで改装した築40年の鉄工所。そこにある“大きな扉”を開けるとその先には...。開放感あふれる高い天井、重厚感ある人気のソファ席、昼には大きな扇形の窓から光がそそぎ、夜にはろうそくの柔らかな明かりがともる。非日常的な広い空間は、仲間や家族との時間を特別なものしてくれます。この建物の中には、他にデザイン事務所、工場、住居など様々な「顔」があります。シェフの自慢の料理はハンバーガーや 自家製「特大」ソーセージなどの豪快な肉料理。その他にも産地にこだわった野菜やタパスなどのフードの数々。常時飲める樽生COEDOビールとの相性は抜群。コエドビール祭りで最高の時間を一緒に過ごしましょう！

「食」 ■飲食店出店ブース 店舗情報、コエドビール祭メニュー

川越 HATSUNEYA GARDEN～since 1868 KAWAGOE～
/埼玉県川越市 <http://www.hatsuneya.jp>



話題の「HATSUNEYA GARDEN～since 1868 KAWAGOE～」が満を持して初出店。'集いのよろこび'をテーマにしたフレンチダイニングからは、国産牛を使用した「牛すじのフレンチカレー」、契約農家で栽培された「有機とうもろこしのポタージュ」、「3種の焼きスティックパイ」、パティシエ特製COEDOの紅赤にちなんだ「さつまいもキャラメルのマカロンアイス」など、料理人たちの匠の技をご堪能下さい。

渋谷 レストランバー・アミューズメント
<http://bar-amusement.com>



老舗ビアレストランがコエドビール祭りに初参加！1980年8月にオープンし今年で満33年を迎えた渋谷駅前に佇むレストランバー「アミューズメント」。アメリカ映画の中にあるような雰囲気が漂う店内で、シェフ自慢の料理と、品質・温度を徹底的に管理した樽生ビールを楽しむことができます。COEDOが2007年にモンドセレクション最高金賞をダブル受賞した際には、全国放送テレビニュース番組にCOEDOと共に取材を受けました。コエドビール祭りではCOEDOの5種類に合わせた特別メニューをご提供！。名物マスターと精鋭スタッフが皆様のお越しをお待ちしております。

パクチーハウス東京/東京都世田谷区
<http://paxihouse.com>



全ての料理にパクチーを使用する 世界初のパクチー料理専門店。旅先のゲストハウスのような「旅と平和」をコンセプトにした'交流する飲食店'でもあります。去年大好評だったスパイシーなラム&パクチーの「ヤンパク」を中心に、たっぷりパクチーの料理をお出しします。ビールとパクチーの鉄板マリージュを堪能してください！

東京ビアホール&ビアテラス14 /東京都千代田区
<http://www.tokyo14.jp>



東京・丸の内。高層ビルの間からのそく空と、きらびやかな仲通りを見下ろす場所に、集い・憩い・遊ぶ、パブリックなスペースに“東京ビアホール&ビアテラス14(いちよん)”があります。まるでサニールームのような店内と、桜や楓の樹木が美しいテラス席は、開放感120%。遊び心あるシェフが、神奈川県三浦半島からの魚介・野菜を季節感を大切にシンプルに調理します。COEDO全5種類の樽生と、肩肘張らないおいしい料理で乾杯。皆様の心と胃袋に幸せをお届けします。

浜松町・大門 純吟亭 瑞祥 ZUISHO/東京都港区
<http://www.zuishojp.com>



鮮度の高い魚介とこだわりの食材でつくる会席料理が自慢の「純吟亭 瑞祥」。東北復興支援も続けている瑞祥では今回特別に岩手県より厳選の食材を取り寄せ、コエドビールにぴったりのお料理を準備しお客様さまをお迎えいたします。冷涼な大地で育った数々の食材をコエドビールとともにご堪能ください。

ベジタブルチャイニーズ Cha foon (ちゃふーん)
/埼玉県さいたま市 <http://r.gnavi.co.jp/b216804/>



中華の本場で腕を磨いたシェフの技と、シェフ自ら農家や市場に出向き目利きした無農薬・減農薬有機野菜が融合した新感覚の中華ビストロ。素材の鮮度にもとことんこだわり、野菜や魚介は毎日自ら市場に赴いて仕入を行っています。コエドビール祭では名物の坦々麺を中心に、素材の味を活かしたやさしい味わいの新感覚中華「ベジタブルチャイニーズ」をお楽しみ下さい。

「音」(Music)

アーティスト情報 (出演順)

各界で活躍するミュージシャンによるライブパフォーマンス (無料) で、「収穫の秋」を満喫しましょう。

Sunshine Show

<Stax & Broken Sport (Jazzy Sport) × Senkawos Special Session>

Future Jazzy Danceを確立し、JAZZ MUSICで踊る文化をクラブミュージックというフィールドを越えて国内外で広めているダンスクリエイター集団“STAX GROOVE”と、Future Jazzy Styleを継承し様々なback groundでキャリアを重ね、多くのミュージシャンとのsessionを繰り返すダンスユニット“Broken Sport”。ライブハウスからクラブまで、場所を問わず縦横無尽にアクトを展開し「フジロック・フェスティバル '13」などさまざまな野外フェスへの出演も果たした、これからの活躍に期待が高まる5人組バンド、“Senkawos”。2つのダンスユニットとバンドが繰り広げる、魅せる、聴かせる、ビールが進む、3拍子そろったスペシャルセッション。



Sunshine Live

<曾我大穂×AFRA×ロボ宙>

FUJI XEROXのTV-CMで一躍お茶の間の話題になり、日本にヒューマン・ビートボックスを広めたパイオニア的存在、ヒューマン・ビートボクサー“AFRA”。映画のような物語のライブを展開し続け、世界各地にもファンを持つ[CINEMA dub MONKS]のリーダーでもあり、[ハナレグミ] [二階堂和美]など多くのアーティストのレコーディングやライブサポートでも活躍中の、マルチ楽器奏者“曾我大穂”。[スチャダラパー]の3本目のマイクでもあり、大阪の伝説的のヒップホップグループ[脱線3]のリーダー、[THE HELLO WORKS]や様々なグループで活躍する最高のMC“ロボ宙”。この三人が合体し2012年から始まったファンキーHIPHOPユニット“曾我大穂×AFRA×ロボ宙”。今まで行ったすべてのライブでは、必ず奇跡のような化学反応を起こし、おもちゃ箱をひっくり返したような音のつながりから無国籍かつ濃厚なライブを生み出してきた。



Sunset Live

< 奇妙礼太郎トラベルスイング楽団 > <http://www.sneerkerblues.com>

大根！人参！ロックンロール！くよくよしようぜ！シナトラ気取りのフリークスとガラスのハートにワサビを塗りすぎた5名から10数名のキンキー・ミュージシャンズが、微熱なフォーエバーヤングスに贈る、ソフト問題児×ハード迷子な栄光のオープンチャック・集団ダンス・ミュージック！薫り高いトランペット&ボーンにスリンギーな鍵盤をシェイクした千客万来のビッグ・ダッチ&モブサウンズ！100万光年のファンタスティックな夜、あまりある情熱はたぶん太陽のわすれもの！2012年夏リリース『桜富士山』が大絶賛ロングヒット中！！



■COEDOビールとは

COEDO(コエド)は、株式会社協同商事 コエドブルワリーの醸造する日本を代表するクラフトビールブランドです。

厳選した天然素材とブラウマイスター直伝の醸造技術により、色・味のまったく異なる5種類を揃え、ビール本来の豊かな味わいと『ビールを自由に選ぶ』新たな楽しみ方を提案しています。

“Beer Beautiful”をコンセプトに、

- (1) 5種類の個性豊かなネーミングと味わい
- (2) 職人が紡ぎ出すこだわりの製法
- (3) 厳選された天然素材
- (4) スタイリッシュなパッケージデザイン



これらを特長に持ち、新たな楽しみ、つまり、気分や料理に合わせて『ビールを自由に選ぶ』従来のビールのイメージとは全く異なるビールの奥深さ、美しい世界、多様性を提案し、創設以来、順調に醸造量を延ばしています。

また、在日ドイツ大使館では大使館御用達ビールとされ、ビールの本場ドイツも認める本格的な味わいは、2010年4月より2011年9月まで、ANAの国内線の「ANA My Choice」のサービスにも採用された実績もあります。

NY、パリをはじめ、世界の都市に輸出し、好評をいただいています。

< 近年のCOEDOビールの評価 >

2012年	欧州最大のビールコンクール「ヨーロッパビアスターアワード」 「紅赤」がスペシャルティビール部門にて金メダルを受賞
2011年	欧州最大食品品評会「iTQi」(INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE) 「白」が三ツ星を受賞。5年連続受賞 「瑠璃」「伽羅」「漆黒」が二ツ星を受賞。5年連続受賞 欧州最大のビールコンクール「ヨーロッパビアスターアワード」 「漆黒」が黒ビール部門金メダルを受賞
2010年	アメリカで開催の世界最大のビールコンテスト「ワールドビアカップ2010」 「紅赤」がスペシャルビール部門で銀メダルを受賞 欧州最大食品品評会「iTQi」(INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE) 「瑠璃」「伽羅」「漆黒」「白」が二ツ星を受賞。4年連続受賞
2009年	欧州最大のビールコンクール「ヨーロッパビアスターアワード」 「紅赤」が特別ビール部門シルバーアワード受賞 欧州最大食品品評会「iTQi」(INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE) 世界7番目となるクリスタルテイストアワードを受賞

▼写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せ先▼

COEDO プレスサポート：株式会社ハウ

info@how-pr.co.jp Tel:03-5414-6405, Fax:03-5414-6406

▼読者問い合わせ先 (クレジット記載) ▼

コエドブルワリー Tel:049-259-7735

URL: <http://www.coedobrewery.com/>