



COEDO ブルワリーより 2017年夏のお知らせ



日本を代表するクラフトブルワリー【コエドブルワリー】(埼玉県川越市 代表取締役社長 朝霧重治) より最新のお知らせをお送りいたします。

1. 2017年 コエドビール祭開催決定

日時：2017 年9 月18 日 (月・祝) 12:00 - 18:00

会場：ウェスタ川越交流広場および多目的ホール

2. 5 月18 日、ドイツ、オーストラリアで6 つのビアアワードメダルを同時に受賞

Menninger International Craft Beer Award 2017

Australian International Beer Award 2017

3. 日本ギフト大賞 埼玉賞受賞

日本ギフト大賞2017 にて「COEDO 5 種類のビールの詰め合わせ」が埼玉賞を受賞

4. Sghr 菅原工芸硝子とのグラスコラボレーション

「COEDO」5 種類のビールに合わせたグラスを「Sghr 菅原工芸硝子」が制作、発売スタート

5. コラボレーションビール「Gattsu Pozu」発売スタート

アメリカ・カリフォルニア・バークレーの「Fieldwork Brewing」とコラボレーション

6. ワークウェアブランドSenelierによるCOEDOの醸造家のためのワークウェアが誕生

世界初 クラフトブルワリーのためだけにデザインした「brewer's wear」

「コエドビール祭 2017」開催決定

9月18日（月・祝）12:00 - 18:00 ウェスタ川越交流広場および多目的ホールにて



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、2017年9月18日(月・祝)、「コエドビール祭 2017」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6種類*のビールに加え、COEDOの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いたします。

コエドビール祭は今年で10回目を迎え、近年は、「さいたまスーパーアリーナけやきひろば」で開催してきました。2016年は、新醸造所「COEDOクラフトビール醸造所」への移転の年にあたり、惜しまれつつ開催を見送りました。満を持して今年は2年ぶりの開催となり、心機一転、会場をコエドビール発祥の地、川越に移すこととなりました。

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。

開催概要

日時 2017年9月18日（月・祝）12:00 - 18:00
 場所 ウェスタ川越交流広場および多目的ホール <http://www.westa-kawagoe.jp/>
 埼玉県川越市新宿町1-17-17 Tel 049-249-3777
 詳細は今後、コエドのFacebookページ、ウェブサイトなどで発表してまいります。

コエドビール祭公式ウェブサイト <http://fes.coedobrewery.com>
 コエドビール祭Facebook <https://www.facebook.com/coedofes/>

*コエドビール6種

瓶およびドラフトでご用意のある瑠璃-Ruri-、伽羅-Kyara-、白-Shiro-、漆黒-Shikkoku-、紅赤-Beniaka-の5種と飲食店向けにドラフトのみの毬花-Marihana-、全6種がコエドビールの定番ビールになります。

2つの国際ビールコンテストにて、コエドビールがアワードを受賞 ドイツ、オーストラリアで2017年5月18日 同時受賞



Menninger International Craft Beer Award 2017 <https://www.meininger.de/en/craft-beer-award>

今回で4 回目の開催となるMenninger International Craft Beer Award は出品ビール数でも世界有数のビールコンペティションに成長しています。絶対評価ではなく順位が付けられる相対評価方式で、出品ビールのうち約30%のビールのみが、表彰される狭き門です。順位は、①Platinum、②Gold、③Silver の順で、各スタイルごとにそれぞれ授与されます。2017年5月18日COEDOは、日本のブルワリーとして唯一の受賞を果たしました。

開催国	ドイツ (Neustadt an der Weinstrasse 市)
出品ビール数	970
参加国数	28 ヶ国
主催	ドイツ・MEININGER VERLAG 社 (※飲料業界専門出版社)
受賞内容	COEDO 漆黒-Shikkoku- Platinum Award (Schwarz) COEDO 瑠璃-Ruri- Gold Award (Pilsner) COEDO 紅赤-Beniaka- Silver Award (Experimental)

Australian International Beer Award 2017

オーストラリアのヴィクトリア州メルボルンで開催されました。毎年開催されるビール審査会としては世界最大規模を誇っています。

開催国	オーストラリア
出品ビール数	2042
参加国数	355 ヶ国
主催	The Royal Agricultural Society of Victoria Limited
受賞内容	COEDO 漆黒-Shikkoku- Bronze Award (OTHER INTERNATIONAL STYLE LAGER) COEDO 白-Shiro- Bronze Award (GERMAN STYLE HEFE) COEDO 紅赤-Beniaka- Bronze Award (OTHER SPECIALTY BEER)

日本ギフト大賞2017にて「COEDO 5 種類のビールの詰め合わせ」が埼玉賞受賞



日本ギフト大賞 <http://www.japan-gift-awards.jp/>

中元・歳暮に限らず「お土産」も日本固有の文化であり、日本人は過去から、ギフトを素敵なコミュニケーションツールとして用いてきました。ギフトの活性化は日本人の心に宿る温かさを形にし、受ける側、贈る側の喜びを高めるだけでなく、ひいては日本中の文化と産業を豊かにしていくものであるとし、2017年「日本ギフト大賞」が創設されました。2016年中にギフト商品・サービスとして販売実績があり、2017年以降も販売の継続を予定しており、次の3つの要件を満たしている商品・サービスが対象となりました。

1. 独自性 差別化された価値や地域に根ざすなどの独自性を持ったギフト
2. 創造性 新しいギフト習慣を生み出す創造性豊かなギフト
3. 社会性 日本のギフト文化への貢献や活性化につながるギフト

Sghr 菅原工芸硝子

COEDO 5 種類のビールに合わせたグラスの制作をコラボレーション



「COEDO」と「Sghr 菅原工芸硝子」は2014年にコラボレーショングラスを発表しました。3年の時を経て、2017年春より、ついに「COEDO」のビール5種類（瓶ビール販売を展開する伽羅・漆黒・瑠璃・紅赤・白）すべてに合せたグラスがこの度開発されました。「COEDO」のコンセプト“Beer Beautiful”に共感したSghrと、COEDOのコラボレーションで生み出された5種のグラスは、それぞれのビールの特徴を、絶妙に引き出すビアグラスで、全国のSghr直営店スガハラショップで販売されています。<http://www.sugahara.com/shop/>

商品情報 左から

ザ・ビア—hakuハク ￥6,000（税抜き） サイズ 56×205H・110ml

無濾過ビールの白はフルーティーで美味しく、色に濁りがあるのが特徴です。そんな白に合う形としてシャンパングラスのような細い形状が選ばれました。それにより、ビールに透け感が生まれグラデーションが美しく見えます。細い底部分から口元にかけて広がっているため、ビールが口の中全体で味わいが広がります。

ザ・ビア—hourアワー ￥3,000（税抜き） サイズ 46×175H・320ml

5種類の中で一番すっきりとした味わいの瑠璃は、底から上にかけてゆるやかな傾斜で、だんだん口が細くなった、フラスコのようなユニークな形のグラスがおすすめです。ビールを注ぐと泡が凝縮され泡持ちがとて良くなり、飲むとビールが泡の下をすりぬけて流れ込んでくるため、不思議な感覚をお楽しみいただけます。

ザ・ビア—likkaリッカ ￥3,200（税抜き） サイズ 65×109H・370ml

ガラスのキラキラした模様と、ビールの色を存分に楽しめるグラスです。同じビールで2種類の味わいを楽しみたいという思いから、口元は斜めに作られています。口元の高い方から飲むと、あまり首を傾けずにと流れ込むビールの味をそのまま感じることで、逆に低い方から飲むと、鼻をガラスが覆うため芳醇な香りをゆっくりと味わえます。

ザ・ビア—su素 ￥2,800（税抜き） サイズ 70×80H・330ml

ガラスは熱いうちに息を吹き込むと、球状に膨らんでいきますが、その形が一番負荷をかけない自然な形です。そんなシンプルな形にすることで、なるべくガラスの存在感を少なく、ビールの色や味をストレートにお楽しみいただけるようになっています。

ザ・ビア—nidoニド ￥3,000（税抜き） サイズ 60×160H・230ml

333ml瓶1本で二度違う味わいで楽しめるよう、グラスはあえて小ぶりにデザインされています。異なる味わいのポイントは「温度」です。一杯目は勢いよくグラスに注ぎ、しっかり泡を出して冷えたビールをお楽しみください。瓶に残ったビールは、一杯目を飲んでいる間に少しずつ温度が上がっていき、二杯目は温度変化による味わい深さと、グラスの口元のふくらみにより広がる香りを、じっくりと感ずることが出来ます。

アメリカ・カリフォルニア・パークレーの「Fieldwork Brewing」 コラボレーションビール 「Gattsu Pozu」 7月21日より飲食店に向け 出荷開始



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、アメリカ・カリフォルニア・パークレーのブルワリー「Fieldwork Brewing*」とのコラボレーションビール「Gattsu Pozu」を2017年7月21日（金）より出荷開始いたします。

「Fieldwork Brewing」から、オーナー・ヘッドブルワリーのAlex Tweet氏が来日し、2016年9月に新設された「COEDO クラフトビール醸造所」で、「COEDO」のブルワリー達とともに仕込みを行いました。日本とアメリカの両国で人気のスポーツ「野球」のペナントレース開幕を間近に控えた3月下旬にCOEDO クラフトビール醸造所でコラボレーションするというスケジュールから、野球を着想のきっかけに発展していったビールのネーミングは「Gattsu Pozu」。

野球→バット→木→ヒノキに着想を得て、ウッディーな香りが特徴的なアメリカンホップと奄美花見糖の他、埼玉県産の特別栽培米「彩のかがやき」と江戸時代から今に伝わる木の産地、西川材*の「ヒノキ」を使用しています。漬け込まれたヒノキの香りが独創的なダブルIPAに仕上げました。

米の選定と精米にはその専門性が業界でも高く評価されている埼玉川越の米店「金子商店（結の蔵）*」。

ヒノキの選定加工には西川材のプロである埼玉飯能の「大河原木材*」と木工職人の「萌工房*」。

3社が原料のコラボレーターとして参画、それぞれのプロの知見の結集により実現されたビールとなりました。

「Gattsu Pozu」概要

原材料：麦芽、米、ホップ（Chinook, Simcoe, Tahoma）、花見糖、ヒノキ

内容量：630ml, 10L 樽

発売日：2017年7月21日（金）※出荷開始

スタイル：ダブルIPA アルコール度数：10% 発泡酒麦芽比率：50%以上 非熱処理

*参考情報

フィールドワークブルーイング <http://fieldworkbrewing.com/>

2014年パークレーにオープンした醸造所。北カリフォルニアの地元の人々に愛されているブルワリー。

西川材

埼玉県飯能市周辺は江戸時代から良材の産地として、荒川支流の入間川・高麗川・越辺川の流域から木材を筏で江戸へ流送していた。江戸の西の方から来るという意味からこの地域の木材が「西川材」と呼ばれるようになった。

株式会社 金子商店 <http://www.kaneko-shouten.co.jp/>

昭和11年に創業、「精米」「製粉」「精麦」などの加工業をはじめ、昭和27年に米の小売業を本格的に開始し「農林水産大臣賞受賞」店として、地元で信頼される老舗店舗。

大河原木材 株式会社 <http://www.ohkawara-wood.co.jp/>

昭和4年に素材生産業者としてスタートし、昭和25年に製材業へ進出し、現在まで「西川材」を中心に東京都多摩産材及び近県材を製材製品化している。

萌工房 <http://www.moecraft.com>

埼玉県飯能市で主に国産の広葉樹を使用し、日本の伝統技術・木工組手と北欧デザインを現代の家具様式に取り入れながら自身の作品製作とオーダー家具を中心にデザインから製作までを行っている。

ワークウェアブランド「Senelier」とCOEDOのコラボレーションが誕生 世界初 クラフトブルワーのためだけにデザインした「Brewer's Clothes」



sénélier（セネリエ）のブランドオーナー・デザイナーの左今隆己氏が、コエドのブルワー達と共に、機能性を徹底的に検証し、リアルワーククローズをデザインしました。クラフトブルワー達のものづくりの現場を支える正装として、2017年春より工場にて導入をスタートいたしました。

ビールづくりの現場は、工程によって室温が変化し、また、衛生的にも安心なビールをお届けするために、その作業工程において、洗浄作業が大半を占めます。

2017年9月に新設された新醸造所「COEDOクラフトビール醸造所」にて、環境、作業、道具、動作、あらゆる工程を実際に作業する職人たちの声が盛り込まれて生まれた「Brewer's Clothes」を着用し、ブルワーたちは日々、真摯なビールづくりに取り組んでまいります。

sénélierについて

<http://www.senerie.com>

セネリエは絵描きを中心としたアーティスト、職人、作業者にフォーカスし、作業着を前提とした商品開発を行うワークウェアメーカーです。継続して展開するラインナップを軸に、新たに商品開発しリリースしていきます。

読者お問い合わせ先：COEDOクラフトビール醸造所

MAIL

info@coedobrewery.com

TEL

0570-018-777

Website

<http://www.coedobrewery.com>

Facebook

<https://www.facebook.com/coedobrewery>

プレスお問い合わせ先：HOW INC.

MAIL

pressrelease@how-pr.co.jp

TEL

03-5414-6405