

COEDO x 尾畑酒造

せんびわじょう 鮮美和醸

コエドビール x 尾畑酒造 コラボレーション 誕生
数量限定にて2019年11月27日（水）より出荷開始



クラフトビールメーカー COEDO BREWERY [埼玉県川越市 株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治] は、120年以上の歴史を持つ尾畑酒造 [新潟県佐渡市 代表取締役社長 平島健] とのコラボレーションビール「鮮美和醸」の出荷を2019年11月27日（水）より開始します。

貴醸酒*の造り方を参考に、尾畑酒造の米麹と「越真野鶴越淡麗純米吟醸無濾過生原酒」を発酵中に贅沢に加えて並行複発酵させることにより、イーストとホップのフルーティなアロマに加え、日本酒由来の香り高い吟醸香が既存のビールにはない気品を感じさせる仕上がりになりました。COEDO史上最も高いアルコール度数ながらも、日本酒のようにボディは軽くバランスの取れた味わいとなっています。また、冷酒で飲むのももちろん、燗酒にしても楽しめるお酒に仕上がりました。*貴醸酒 仕込水の代わりに日本酒を使用して仕込みを行うこと。

商品名の「鮮美和醸」は、COEDOのコンセプトである「Beer Beautiful」と尾畑酒造のモットーである「四宝和醸」という言葉を合わせました。「鮮美」は言葉の通り鮮やかで美しいことの意味を持ち、「四宝和醸」は酒を醸すのに大事な要素である「米」「水」「人」「佐渡」の四つの宝の和をもって醸すという意味があります。

ラベルデザインは、尾畑酒造と同郷の新潟佐渡島生まれで、コエドと同じ埼玉育ちのTSDOの目下部 昌子氏が手がけました。

代表コメント

学校蔵プロジェクトなど佐渡の地域活性化に思いを寄せながら酒造りを続ける身として、同じブルワーであり醸造地である川越を強く意識しながら様々なチャレンジを続けるCOEDOの姿勢に共感。日本酒製法を取り込みながらビールを醸すという今回の試みから、醸造酒に新しい可能性が広がることを期待しています。
「真野鶴」醸造元・尾畑酒造 平島 健

企業の研修所をリノベーションし誕生したCOEDOクラフトビール醸造所の建設プロジェクトに着手した頃、廃校を改修し学校蔵を作られた尾畑酒造の存在を知り佐渡に訪ねて行ったことが出会いでした。僕達には地域・江戸文化・未来や世界を見据えた活動など多くの共通点があります。金の道で繋がった佐渡と埼玉の、日本酒とビールの、新しい共創をお楽しみください。

コエドブルワリー 朝霧 重治

商品概要

商品名	鮮美和醸 ^{せんびわじょう}
原材料	麦芽、日本酒、ブドウ糖、米麴、ホップ
種類	発泡酒麦芽比率50%以上
温度帯	要冷蔵
賞味期限	360日
価格	1,300円（税抜）
内容量	630ml
限定数	1,000本
ビアスタイル	Multiple parallel fermentationAle with Japanese SAKE（日本酒で仕込んだ並行複発酵エール）
IBU	13 ※IBUとは：国際苦味単位。ビールの苦味を測る単位。
アルコール度数	12%

尾畑酒造 <https://www.obata-shuzo.com/home/>

佐渡は減農薬・減化学肥料栽培を中心に生物との共生を目指した農法により世界農業遺産に認定された島。尾畑酒造はこの地で、酒造りの基本となる「米」「水」「人」にそれらを育む「佐渡」を加え、この四つの宝を和して醸す「四宝和醸」を掲げ百有余年にわたり酒造りを続けています。また、2014年より廃校を酒蔵として再生した「学校蔵プロジェクト」をスタート。「幸醸心」を社訓とする。



日下部 昌子（鮮美和醸^{せんびわじょう}ラベルデザイン）

株式会社TSDO アートディレクター。新潟県佐渡島生まれ、埼玉育ち。桑沢デザイン研究所グラフィックデザイン研究科卒業後、デザイン会社2社を経て、2000年に佐藤卓デザイン事務所（現TSDO）入社。香水「L'EAU D'ISSEY」シリーズ、エスビー食品「SPICE & HERBシリーズ」のパッケージ、KAAT神奈川芸術劇場のロゴマーク及びサイン計画、日経BP『すいません、ほぼ日の経営。』の装丁、竹尾見本帖 at Itoyaの店舗デザイン、NHK Eテレ「にほんごであそぼ」、ミツカン「ZENB」ブランド、ほぼ日「ほぼ日手帳」等に携わる。

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

プレスお問い合わせ先：HOW INC.
MAIL pressrelease@how-pr.co.jp
TEL 03-5414-6405