

報道機関の皆さま

2020年3月12日
加和太建設株式会社
Mt.Fuji Brewing

Mt.Fuji Brewing が ジャパン・グレートビア・アワーズ 2020 で 最高賞の金賞を受賞！

のお知らせ



★このリリースのポイント

1. 日本最大規模のビール審査会で「黄蘗富士(きはだふじ)」が最高賞の金賞を受賞！
2. 地元で育てたハーブと富士の湧水、富士山の2つの恵みを詰め込んだビール
3. 金賞の黄蘗富士を限定5樽販売決定&その他の受賞作のビールも特別出荷！

加和太建設株式会社（静岡県三島市 代表取締役社長：河田亮一）が運営するブルワリーレストラン Mt.Fuji Brewing（以下「MFB」、静岡県富士宮市 ヘッドブルワー：會森隆介）は、「**ジャパン・グレートビア・アワーズ 2020**」で**3品が入賞（3月2日発表）**したことをお知らせします。

当施設は、2019年3月にオープンしたブルワリーレストランで、オリジナルのクラフトビールを施設内で醸造しています。富士山の湧水の特徴を活かした透明感のあるビールで、開業以来多くのお客様にご愛飲頂いております。

ジャパン・グレートビア・アワーズ 2020 は、日本地ビール協会が主催する審査会で、国内の地ビールとクラフトビールを対象としたもので、日本最大規模（協会発表）と言われており、今回も 408 の銘柄が参加しました。

MFB からは**黄蘗富士（きはだふじ）、黒鷲富士（くろとびふじ）、柑子富士（こうじふじ）の3品**で、**いずれも入賞というトリプル受賞、黄蘗富士は最高賞の金賞を受賞**することが出来ました。



Ω

受賞を記念して乾杯する、ヘッドブルワー會森（左）と松本氏

地元で育てたハーブと富士の湧水、富士山の2つの恵みを詰め込んだビール

今回、最高賞の金賞を受賞した黄蘗富士は、地元ハーブ農園「ハーブ&ジャム工房松本」の**松本成章さんとのコラボレーション**によるもの。松本さんが丁寧に育てたレモングラスとレモンバーベナは、一年を通してわずかしか収穫されない貴重なハーブ。その香りを副原料としてブレンドすることで、湧水で作った清らかなビールに華やかさを感じさせる香りづけができました。今回の受賞について松本さんは「1年前にコラボの話がありましたが、こんなに早く自他共に認めるビールが飲めるようになるとは驚きです。今回の受賞はとても嬉しい」とコメント。MFBのヘッドブルワー・會森隆介は「松本さんのハーブのおかげで様々なイメージが生まれました。今回の受賞は風味と味わいがうまく表現できた結果だと思う。今後も富士宮を表現するようなビールを作りたい」と抱負を語りました。

金賞の黄蘗富士を限定5樽販売決定&その他の受賞作のビールも特別出荷！

今回の受賞を記念して、今まで店舗でしか扱っていなかった**「黄蘗富士」「黒鷲富士」「柑子富士」の3種**を、全国のビアバー・飲食店向けに樽（黄蘗は15リットルのみ。その他は10・15・20リットル樽をご用意）で販売を開始いたします。黄蘗富士は受賞を記念して特別に先着5樽の限定販売（次回の販売は6月上旬を予定）。また銀賞を受賞した「黒鷲富士」、銅賞を受賞した「柑子富士」も数量限定で特別に出荷します。この機会にぜひ、金賞を受賞したビールをお試しください。

今後も Mt.Fuji Brewing（加和太建設）は「世界が注目する元気なまちをつくる」ことを目標に、富士宮の元気をつくる施設を目指します。取材の日程調整や素材提供なども行いますので、どうぞお気軽にお問い合わせください。

今回受賞したビール（3種）

【黄葉富士（きはだふじ） ゴールデンエール】（限定販売）

受賞内容：ハーブおよびスパイスビール部門 金賞

富士宮市にあるハーブ&ジャム工房松本の2種類のハーブ（レモングラス・レモンバーベナ）を使ったゴールデンエール。レモンの爽やかな香りが楽しめる、飲みやすい1杯に仕上げました。

【黒鷲富士（くろとびふじ） スタウト】

受賞内容：フリースタイル・ダークエール部門 銀賞

奥深いコーヒーやチョコレートを彷彿させるような風味でありながら、苦味を抑えたスタウトタイプ。マイルドな風味で飲みやすく、香りとのど越しを楽しめる1杯に仕上げました。

【柑子富士（こうじふじ） IPA】

受賞内容：フリースタイル・ライトエール部門 銅賞

風味高いマリスオッター麦芽と5種類のアメリカンホップを使用した贅沢なIPA。苦みは控えめ、優しい口当たりと後から伝わる苦みが心地よい1杯に仕上げました。

※販売価格等のお問い合わせは、メール（以下参照）または電話（0544-66-5223）にて受付中。



■Mt.Fuji Brewing（マウントフジブリューイング）

営業時間 11：00～14：00（ランチタイム）

17：30～22：00（ディナータイム）

休業日 火曜日

住所 静岡県富士宮市大宮町4-5

電話番号 0544-66-5223

E-Mail mt.fuji-brewing@kawata.org

■プレスリリースの問い合わせ先

Mt.Fuji Brewing ヘッドブルワー 會森（えもり）

TEL：0544-66-5223 E-Mail emori@kawata.org

加和太建設 事業企画室 榎（えのき）

TEL：090-1414-6619 E-Mail：enoki@kawata.org