

Mt. Fuji Brewing の 1 周年記念限定ビール 「萌木富士」販売開始！

のお知らせ



★このリリースのポイント

1. オープン 1 周年記念で「春」を感じさせる数量限定の IPA の販売を開始します
2. ホップを通常の 1.5 倍使用した超贅沢仕込み。富士宮浅間大社のお花見のおともに！
3. 発売記念！ お名前に「萌」の字を含んでいるお客さまに S サイズ 1 杯サービス！！

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、**オープン 1 周年を記念し、3月23日（月）、数量限定ビール「萌木富士（もえぎふじ）」の販売を開始**します。

当施設は 2019 年 3 月にオープンした、施設内でオリジナルのクラフトビールを醸造しているブルワリーレストランです。当店のオリジナルクラフトビールはすべて富士山の湧水を活かした透明感のある味わいで、オープン以来多くのお客さまにご愛飲いただいております。

ホップを 1.5 倍使用した超贅沢仕込み。富士宮浅間大社のお花見におすすめのビール

今回販売する萌木富士は、**3月23日のMFBオープン1周年を記念した IPA タイプ**（ホップの香りが強いタイプ）のクラフトビールです。一番の特徴は、MFB で通常販売している IPA（柑

子富士) より **1.5 倍の量のホップを贅沢に使用している**こと。さらにマスカットブレンド果汁を副原料として採用し、春らしい爽やかな香りに仕上げました。

萌木富士と相性がいいのは、魚料理などのあっさりとした料理。当店では、萌木富士の発売に合わせた特別メニューとして、4月から地元・富士宮産の「くぬぎ鱒の窯焼き」（1500円・税別）と「くぬぎ鱒のカルパッチョ」（1200円・税別）の提供を開始する予定です（メニュー詳細は当店ホームページにてご案内予定）。

「萌木富士の爽やかな香りとスツと通るクリアな喉越しは、この春に見ごろとなる富士宮浅間大社でのお花見をイメージして醸造しました」とは、当店ヘッドブルワ어의會森。お花見のおともにおすすめのビールです。

お名前に「萌」の字を含んでいるお客さまには1杯サービス！

萌木富士の販売開始を記念して、**お名前に「萌」の字を含んでいるお客さまに、Sサイズ（280ml）を1杯サービス**します（お一人様1回限り。お名前がわかる証明証の提示が必要）。

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、お気軽にお問い合わせください。

■萌木富士について

名称	萌木富士（もえぎ ふじ）
ビールタイプ	IPA（インディア・ペールエール）
原材料	麦芽（ドイツ産）・ホップ・マスカットブレンド果汁
アルコール度数	6度
IBU（苦味を表す単位）	37度
提供方法	店内のみの提供
提供価格	Sサイズ（280ml）620円・Mサイズ（400ml）830円 共に税抜
提供期間	2020年3月23日から売り切れまで

■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어 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