

立飛ブルワリー「ISETAN CRAFT BEER BAR」に 8/23-29 出店 姉妹施設 SORANO HOTEL から来場者に抽選で賞品提供

立飛麦酒醸造所【株式会社立飛ホスピタリティマネジメント；東京立川市；取締役 COO 坂本裕之】は、8月23日（水）から29日（火）迄の1週間、国内外約220種類、百貨店随一の品揃えとタップで樽生ビールが楽しめるクラフトビールバー「ISETAN CRAFT BEER BAR」（伊勢丹新宿店）に、その週の注目ブルワリーとして単独出店いたします。

国内にある多くの醸造所を紹介し、本格的なビールを楽しみながら醸造家たちとの交流の場の提供を目的に、タップを併設したバースタイルで運営される「ISETAN CRAFT BEER BAR」。地元東京立川に2021年12月に開設の若い立飛ブルワリーには大変貴重な機会をいただき、そのこだわりの味を多くの皆様にお試しいただきたいと願っています。

立飛ブルワリーは、開設の翌年2022年には世界的な2つのビール審査会【World Beer Award 2022（9月）；International Beer Cup 2022（10月）】で受賞するなど、本格派ビールとして短期間に高い評価を得るまでになりました。伝統的なクラフトマンシップを受け継ぎ、今二人の若き醸造家、藤川貴之（ふじかわたかゆき）、金炳泰（きむびよんて）（いずれも副醸造長）が新たに挑むのは、今を生きる人たちのダイニングスタイルや日常の様々なシーンにあった革新的なクラフトビールです。

今回「ISETAN CRAFT BEER BAR」でご提供するビールは、パールエール、ピルスナー、アフターバーナーの3種で、樽生でお楽しみいただけます。またボトル入りは一般販売コーナーでも販売いたします。

- **パールエール**：注いだ瞬間にトロピカルな香りが花開く、王道のアメリカンパールエール。飲んだ後は雑味なくすっきり抜ける綺麗な味わいです。
- **ピルスナー**：チェコ伝統のピルスナーの製法に、日本のピルスナー文化を掛け合わせたハイブリッド型ピルスナー。柔らかな舌触りとドライなのごしを共存させた一杯です。
- **アフターバーナー**：苦みと香りの爆発ではなく、味の奥行きを表現。芳醇な甘味と綺麗な苦みの余韻が何杯でも楽しめる新感覚 IPA。

※料金は上記いずれも、9オンス748円（税込）

8月26日（土）、27日（日）の両日は、16:00から20:00迄、藤川、金両副醸造長が交代で、お客様の接客をしながら、直接醸造法や商品説明をする時間を設けております。こだわりのクラフトビールをお探しのお客様は是非この時間にお越しください。

「ISETAN CRAFT BEER BAR」イセタンクラフトビアバー

場所：伊勢丹新宿店本館地下一階 粋の座（和特選）・和酒コーナー

営業時間：午後3時～午後8時（ラストオーダー午後7時30分）



【ご来場者特典】

ご来場いただいたお客様には、SORANO HOTEL のメインダイニング DAICHINO RESTAURANT 並びに SORANO ROOFTOP BAR のお食事券が当たる抽選にご参加いただけます。29 日のイベント終了後に厳選な抽選の上、それぞれ 2 組ずつ 4 組に発送いたします。



一番人気のパールエール



立飛ブルワリーにはタップルームも併設



環境重視型の立飛ブルワリー

立飛麦酒醸造所

所在地 〒190-0011 東京都立川市高松町 1-23-14

電話：042-527-1894

<https://www.tachihibrewery.com/>

- # # # -

このリリースに関するお問合せ： 株式会社ホスピタリティマネジメント マーケティング 村山、須田
TEL: 042-540-7757 E-MAIL: communications@soranohotel.com
※(株)ホスピタリティマネジメント傘下には、SORANO HOTEL、Auberge TOKITO、立飛麦酒醸造所がございます。

本リリースに掲載されている画像は、以下よりダウンロードいただくことができます。

<https://xgf.nu/9kyGG> (有効期限：2023年9月20日(水) / パスワード：beer)