



**ビール製造免許を取得し 立飛麦酒醸造所（立飛ブルワリー）
2021年12月22日 オンラインショップにてクラフトビールを販売開始
SORANO HOTEL レストラン＆バーでも提供開始**

【2021年12月22日】…SORANO HOTELを経営する株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（本社：東京都立川市；代表取締役社長：村山正道）は、新規事業としてクラフトビールの醸造、販売を開始し、まず年間のレギュラーアイテム2種類を本日公式オンラインショップにて販売を開始いたしました。合わせて来月1月には、もう1種類を加え、3種類のラインナップが揃います。

年間レギュラーアイテム3種

1. ペールエール（PALE ALE）：クラフトビールの定番。イギリス発祥の黄金・銅色のビールで、ホップやモルトの豊かな香りが特徴です。
2. ヴァイツェン（WEIZEN）：小麦麦芽を50%以上使ったドイツの伝統的なビール。バナナ、クローブのようなフルーティな香りと相まって、魚介類や鮎との相性も抜群です。
3. ピルスナー（PILSNER）：一般的にはジャーマンスタイルが多いピルスナーですが、立飛ブルワリーでは、ピルスナー発祥の地チェコのボヘミアンピルスナーのピルスナーを醸造します。
※2022年1月販売開始予定



価格： 上記アイテムは、いずれも330ml ボトル ¥550（消費税込）

今後は年間定番アイテムの他に、季節毎の限定ビールや、クラフトビール醸造所では珍しいラガービール、その他 OEM によるオーダービールも合わせて展開いたします。

販売サイト： www.tachihibrewery.com
商品のお問合せ： 立飛ブルワリー Tel: 042-527-1894 (9:00-17:00)
Info-support@tachihibrewery.com

これらクラフトビールは、立飛麦酒醸造所直売所、オンラインショップ以外に、SORANO HOTEL のレストラン＆バー施設にてご提供を開始いたしました。

立飛ブルワリーに併設のタップルーム

立飛ブルワリーには、貯蔵タンクから直接提供されるフレッシュなビールをその場でお楽しみいただけるタップルームが併設されています。1階部分はカウンタースタンドスタイルで、2階には、醸造工場内が見渡せる造りで、小グループのビールセミナー＆テイasting等の利用も想定したプライベートエリアが設けられています。営業時間は11:00-18:00 火曜、水曜日定休。クラフトビール各種は、2022年3月まで開業特別価格1杯¥500（税込）にて提供。

立飛麦酒醸造所（立飛ブルワリー）所在地：東京都立川市高松町1-23-14

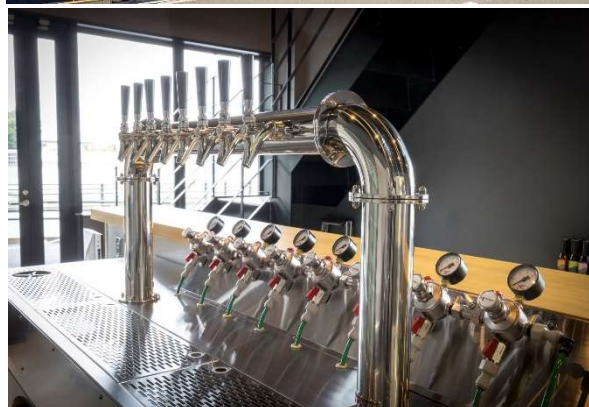
立飛ブルワリー 清水秀晃醸造長と醸造へのこだわり



立飛ブルワリーの開設にあたり、立飛ホスピタリティマネジメントは世界的に権威のある World Beer Awards や International Beer Cup 大会で 2017 年から 2019 年 3 年連続で金銀銅賞に輝いたメダリスト清水秀晃（しみずひであき）を醸造長に迎え、都市部の醸造所に相応しい機能性と効率、そして環境重視の観点にたった優れた施設を建設しました。

清水醸造長の高い技術に裏打ちされた醸造へのこだわりは、麦芽とホップのみを原料とする正統的なビール醸造で、完全無濾過のナチュラルカーボネーションのみ、酵母の培養にはドライイーストは一切使用しない液体酵母のみ、クラフトビール醸造所では施設環境や技術的な制限からエールビールが中心ですが、立飛ブルワリーではラガービール醸造も進めるなど、伝統的なクラフトマンシップを継承し、スタンダードながら高品質なビール醸造を目指しています。

立飛麦酒醸造所



併設のタップルーム

深みのある味わい Pale Ale



- # # # -

プレスリリースに関するお問合せ：

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント

関連事業本部長 石原 豊 yutaka.ishihara@tachihi.co.jp

Tel:042-540-7757 (SORANO HOTEL マーケティング室内)