

アジアで最も権威のある国際的なビールのコンペティション 「アジア・ビアカップ2017」で、 「あわぢびーる 淡路米仕込みピルスナー」が 初出品で、フリースタイル部門銅賞を受賞！



ユーアールエー株式会社（所在地：兵庫県淡路市大磯、代表取締役社長：井植啓悟）は、6月3日（土）に開催された「クラフトビア・アソシエーション(CBA)」主催のビールコンペティション「アジア・ビアカップ2017」において、自社製造の淡路島唯一のクラフトビール「あわぢびーる 淡路米仕込みピルスナー」がフリースタイル部門銅賞を受賞致しました。

1998年に始まり、今回で20回目となる「アジア・ビアカップ」は、アジアで最も権威のある国際的なビールコンペティションで、日本及びアジアで生産されているビール対象に審査。13のカテゴリーで金銀銅賞を決定します。今回は、10か国、93のブリュワリーから372のビールが出品され、1次審査を4月に実施し、厳選なる審査を経て、今回の受賞ビールの発表、受賞式となりました。

「あわぢびーる」は、創業1998年、淡路島を代表する、職人自慢の本格的なクラフトビールです。熱処理をしていないため、徹底した品質管理が必要ですが、その分生きた酵母の味をお楽しみいただけます。一本一本手作り出荷の、まさに『正真正銘のクラフトビール』です。ビール本来の深い味わい、そして豊かな香りを大切に仕上げました。淡路島の恵まれた海の幸、新鮮なお魚の味を壊さず、楽しんでいただける柔らかい味わいです。ビアテイスティングは、ピルスナーや、ヴァイツェン、アルトなど6種類ラインアップしています。

中でも、今回受賞した「あわぢびーる 淡路米仕込みピルスナー」は、温暖で太陽の恵みをふんだんに浴びた淡路島産「キヌヒカリ」を使用した自信作です。苦味が少なくライトな感覚。ほのかに感じられるお米の甘みと香りが、うれしいのど越しとなっています。どんなお食事にもあわせやすい、やさしい味わいのビールに仕上がっています。
(今回の受賞のほか、平成25年度の五つ星ひょうごにも選定されています。)

以下のような点で、評価頂きました。

■「アジア・ビアカップ2017」フリースタイル部門銅賞 受賞ポイント

- ①後味よく、丁寧に造られ綺麗な仕上がり。
- ②穏やかな苦みが長く続き滑らかで飲みやすい。
- ③良い米のキャラクターで美味しく飲める。



■ユーアールエー株式会社 製造部あわぢびーる醸造責任者：富田元之（右写真） 受賞コメント

今回、はからずもフリースタイル部門銅賞をいただいたこと、感謝に堪えません。2010年開発当時、麦芽100%のビールとは別の差別化商品をテーマに、地産地消をキーワードとして副原料に淡路島産米粉を使用したビール開発を起案しました。開発を進める中で米粉由来のヌカ臭さ、コスト等の問題に躓き、何度も試行錯誤したこと、今も克明に思い起こされます。また白米がタンク底に詰まって移送できず、同僚と解決したことも今では笑い話となっています。今後は受賞したビールはもとより、既存商品も含め更なる品質改善に向け研究を行い、お客様が求めるビールを造ることで、1人でも多くの「美味しかった」の笑顔を求め続けて行きます。



<商品に関するお問合せ先>

ユーアールエー株式会社 企画部 担当：立谷

〒656-2302 兵庫県淡路市大磯6番地 0799-74-3257 ※受付時間 9:00～17:30(土・日・祝日を除く)

ユーアールエー株式会社 ホームページ<http://www.ura.co.jp/>

■「あわぢびーる 淡路米仕込みピルスナー」商品概要

商品名	あわぢびーる 淡路米仕込みピルスナー
販売場所	淡路島、他地域、淡路ハイウェイオアシス、 島と暮らすECサイト(http://www.shima-life.jp/)
容量・価格	330ml／540円(税込)
原材料	麦芽、米、ホップ、酵母
アルコール分	3.5%
製造	あわぢびーる工房(ユーアールエー株式会社) 所在地:兵庫県淡路市浦1022-2 TEL0799-74-0339
備考	平成25年度「五つ星ひょうご」選定商品(※)



<330ml>

※「五つ星ひょうご」・・・公益社団法人兵庫県物産協会が、ひょうご五国(摂津・播磨・但馬・丹波・淡路)の豊かな自然や歴史・文化を生かした商品のうち、“地域らしさ”に加えて、これまでにない新規性やオリジナリティなどの“創意工夫”が施された逸品を、統一ブランド名「五つ星ひょうご」として、全国に発信するものです。



■「アジア・ビアカップ2017」について

「日本地ビール協会(クラフトビアアソシエーション)」が主催として、1998年より開催され、今大会で20回目を数えるアジアで最も権威のある国際的なビールのコンペティションです。アジア10カ国93ブルワリー(内海外37ブルワリー)より372銘柄(内海外159銘柄)がエントリーし、9カ国54名(内海外8カ国19名)のジャッジにより、東京・恵比寿ガーデンプレイスにて4月8～9日に審査会が行われました。審査は、ボトル・缶ビール部門、ケグ・ドラフトビール部門それぞれ12カテゴリーに分かれ、国際標準化されている「スタイルガイドライン」に基づき、味・品質・香りなどの観点から総合的に行われ、6月3日の授賞式で金・銀・銅の各賞が発表されました。年々アジア各国からの出品数も増え、審査員もより国際化しています。