

世界で3番目の歴史を持つ、世界5大ビール審査会の1つ
「インターナショナル・ビアカップ2018」
あわぢびーる 2商品が受賞！！
「あわぢびーる ピルスナー」金賞、「あわぢびーる アルト」銅賞



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、9月13日・14日に開催された「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「インターナショナル・ビアカップ2018」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」が、インターナショナルスタイル ピルスナー部門で、「あわぢびーる ピルスナー」が金賞を、デュッセルドルフスタイル アルトビール部門で、「あわぢびーる アルト」が銅賞を受賞。2つの部門で受賞致しました。

世界5大ビール審査会の一つである「インターナショナル・ビアカップ」は、世界で3番目の歴史をもつ大会で、日本国内にとどまらず、海外のビールも対象に審査をされる国際的なビールコンペティションです。23部門111カテゴリーで金銀銅賞を決定します。今年は、193のブリュワリー(うち、海外100)、754のビール(うち、海外381)の中から、ジャッジ参加21か国、ジャッジ数96(うち、海外53)で厳正なる審査の上、受賞ビール発表となりました。

■ 受賞ポイント

《金賞》ユーアールエー株式会社 Awajibrewery ピルスナー
 【受賞ポイント】①モルトのアロマと甘味のバランスがとても良い。②後味よく、丁寧に造られ綺麗な仕上がり。③ホップの苦味も弱めですっきりと飲みやすい。

《銅賞》ユーアールエー株式会社 Awajibrewery アルト
 【受賞ポイント】①モルトのアロマが心地よく余韻を残す。②ホップの苦味とモルトの甘味が好バランス。③クリーンでみずみずしい口当たりが感じられる。



■ユーアールエー株式会社 製造部あわぢびーる工程管理責任者:片山輝彦

今回、名誉な賞をダブルで頂き、感謝に堪えません。日々の取り組みが評価いただいたと喜んでおります。

今後とも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、お客様に喜ばれるビールを造ることで、1人でも「美味しかった」の笑顔を求め続けます。又、クラフトビールの更なる発展に寄与できればと考えております。



「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。淡路島を囲む海中の音を聴かせながらビール酵母を発酵・熟成させる当社独自の「アイランド製法」で製造。その後、熱処理をせず無濾過で仕上げるため、生きた酵母の味わいを心行くまでお楽しみいただける、正真正銘の島生まれ島育ち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。ビアテイストは、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。

今回、金賞受賞した「あわぢびーる ピルスナー」は、香り高いアロマホップを使用し、低温で長時間熟成。爽快なほど越しが特徴です。銅賞を受賞した「あわぢびーる アルト」は、カラメル麦芽をじっくり煮込んだ深いコクが魅力です。

<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 商品概要 及び インターナショナル・ビアカップについて

淡路島を代表する本格的なクラフトビール。熱処理を施さず、さらに無濾過で仕込んでいるため、生きた酵母の味をそのままにお楽しみいただけます。ビール本来の深い味わい、そして豊かな香りを大切にして仕上がっており、どんな料理にも合う柔らかいテイストが特徴。一本一本職人による手作り出荷の、「正真正銘のクラフトビール」です。

テイストは全6種類。爽快な喉越しの「ピルスナー」、シャープな柑橘の香り感じる「レッドエール」、小麦麦芽を使用した贅沢なビール「ヴァイツェン」、カラメル麦芽の深いコクが特徴の「アルト」、淡路島産キヌヒカリの甘みがほのかに感じる「淡路米仕込みピルスナー」、淡路島産の天然レモンビールが香る「島レモン」をラインナップしています。



< あわぢびーる 6種類イメージ >

商品名(画像左から)	品名	容量	価格	アルコール分	原材料
あわぢびーる ピルスナー	ビール (非熱処理)	330ml	540円 (税込)	4.50%	麦芽、ホップ、酵母
あわぢびーる アルト				5%	
あわぢびーる レッドエール				5.50%	
あわぢびーる ヴァイツェン				5%	
あわぢびーる 淡路米仕込みピルスナー				3.50%	麦芽、米、ホップ、酵母
あわぢびーる 島レモン				4.50%	麦芽、ホップ、酵母、レモンピール



▼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

▼販売地域

淡路島、関東、関西、他地域、及び通信販売(日本国内)

▼ブランドサイト

awajibrewery.com



■「インターナショナル・ビアカップ2018」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、1996年より開催。世界で3番目の歴史を持つビール審査会です。毎年開催している審査会の中では、世界で一番古い歴史があります。国内ビールはもちろん、海外で販売されている世界のビールを対象。2013年以前は、「インターナショナル・ビアコンペティション」として開催され、2014年に現名称に変更されました。2000年からはスタイルごとに細分化され、2010年からは100スタイルごとに、金銀銅賞を決定。審査は毎年8-9月に行われ、表彰式は、ビールの祭典「ジャパン・ビアフェスティバル横浜」で行われています。

会社概要

会社名	ユーアールエー株式会社
所在地	〒656-2302 兵庫県淡路市大磯6番地
設立	1963年(昭和38年)5月13日
資本金	6,500万円
代表	代表取締役社長 井植 啓悟
従業員数	660名
事業内容	フードサービス全般 レストラン・ショップ 淡路ハイウェイオアシス、サービスエリア内レストラン・フードコート、 パーキングエリア内レストラン・ショップ、ゴルフ場内レストラン 食品製造 淡路牛肉・竹ちくわ等加工食品、地ビール FC事業 ミスタードーナツ、ザ・丼、牛角 事業所給食 サンフードサービス(株)
関連会社	淡路フェリーポート(株)、塩屋土地(株)、アイジー興産(株)[ジェームス山自動車学院]、ホテルアナガ

参考：淡路ハイウェイオアシスについて

兵庫県立淡路島公園内に位置し、島内の玄関口となる「淡路ハイウェイオアシス」。明石海峡を眺めながら、地元ならではの旬の食材を存分に味わえるレストランや、淡路島の特産品などショッピングが楽しめる淡路物産館を併設する、島の魅力をぎゅっと詰め込んだ施設です。休憩だけでなく、1日中遊んで過ごせる施設です。

神戸淡路鳴門自動車道 淡路サービスエリア上下駐車場より連絡道路で直結。

一般道路からも利用可能。

大型観光バス51台、普通車560台収容

淡路ハイウェイオアシス

兵庫県淡路市岩屋大林2674-3 TEL0799-72-0220 <http://www.awajishimahighwayoasis.com/>