



Made in Japan 日本発プレミアム・クラフトビール COEDO “Beer Beautiful”

<概要>

日本を代表するプレミアムクラフトビールブランド「COEDO」。まったく色・味の異なる6種類を揃え、日本のビール職人による丹精込めた珠玉のものづくりを基礎に、日本発のビールとしてのアイデンティティをもった「JAPANESE BEER」。繊細で奥深い、バランスをとったビールの美しい世界、多様性を提案しています。Signature Beerは、薩摩芋からつくった香ばしいスイートな香りとまろやかなコク、アルコール度数7%のフルボディの紅赤色のプレミアムエール「COEDO紅赤」。

COEDOは”Beer Beautiful”をコンセプトに展開されており、

- (1) 6種類の個性豊かなバリエーションと日本の伝統色を冠したネーミング
- (2) 職人が紡ぎ出すこだわりの製法
- (3) 厳選された天然素材
- (4) 日本を基調としながらもグローバルなパッケージデザインという特長を有しています。

ブルワリーは、東京の北側郊外に、サムライの時代の日本、江戸時代の街並みを今に伝える埼玉県川越市に立地する小規模醸造のクラフトビールメーカーです。品質・味においては、ヨーロッパ二大食品品評会とされるiTQiコンテスト、モンドセレクションのいずれにおいても全5銘柄が2007年から毎年入賞という高い評価を世界レベルで受けており、今年2009年度のiTQiコンテストで「COEDO 紅赤 -Beniaka-」が3年連続で最高位の三ツ星を受賞、名誉あるクリスタルテイストアワードを世界7番目(ビールでは日本初)という快挙で受賞いたしました。また、ビールのワールドカップともいふべき「World Beer Cup」や欧州最大のビール専門のコンペティション、「EUROPEAN BEER STAR」でも入賞しています。

ブルワリーの運営会社である株式会社協同商事の歴史は、1975年にオーガニックの青果物を農家とともに作り、産地直送で流通することをはじめた商社としてスタートしています(この有機農業流通商社としての顔は現在においても続いています)。そして、1996年、ビールの幅広い個性と奥深さに魅せられ、個性の感じられない日本のビール界にビール本来の姿を伝えたいという想いを持ってビール事業が開始されました。ビールの個性豊かな世界を伝えるのと同時に、もう一つ大切にしてきた考えは、地元の農産物を原料として使用しビールを醸し出すということ。特に、地元川越に江戸時代から伝わる伝統的農作物「さつまいも」を使用したビールは、そもそもさつまいもからビールをつくるというアイデア自体が世界的にもユニークであるばかりでなく、品質的にも世界から高い評価を受け日本発の新たなビール文化としても評価され始めています。醸造技術の基礎は、ブルワリー開設の初期5年間、ドイツからブラウマイスター(ビール職人)を招き、技術と精神世界の伝授を受けているものですが、現在では日本人の職人たちの手で丁寧にビールを醸し出しています。

- Beer is beautiful ビールは素晴らしい

And Beer is agriculture そして、ビールは農産物である



1. 6種類の個性豊かなバリエーションとユニークなネーミング

香り、苦み、コク、のどごし、色にいたるまで、全く異なる6種類の味をお楽しみにいただけます。麦芽100%ピルスナーからサツマイモ入りの紅赤など、ホップなどの原料の組合せ、醸造方法の違う個性豊かなバリエーションが揃っています。そのユニークなネーミングは、日本の伝統色である「紅赤」「瑠璃」「伽羅」「漆黒」「白」を冠し、2016年には11年ぶりの新商品「毬花」を加え、多様な色合いやそれぞれの特長となる芳醇な香りを表現しています。

2. 職人が紡ぎ出すこだわりの製法

職人達が日本人の繊細な感性を取り入れたビール作りを実践。徹底した品質管理のもと、真摯なビール作りを続けています。長期熟成によるバランスをとった洗練されたビールの実現をモットーに、機械の自動制御に頼らない、まさにクラフトビールというべき確かな職人の手による丁寧なもの作りを行なっています。

3. 厳選された天然素材

原材料は職人達が目利き厳選し日本国内はもとより世界から最適調達。特に「COEDO 紅赤-Beniaka-」には地元・埼玉県川越市が誇る良質なサツマイモ(金時薩摩芋紅赤)を使用しています。食品に対する認識が今とは全く異なる1970年代から有機野菜の普及に取り組んできた株式会社協同商事の経営理念を脈々と受け継いでいるのです。

4. スタイリッシュなパッケージデザイン

今注目の若手デザイナー株式会社エイトの代表西澤明洋をデザインディレクターとして起用。伝統色でネーミングされた個性豊かな5銘柄が、シンプルな美しさを追求したスタイリッシュなパッケージで表現されています。このスタイリッシュなデザインは数々の賞を受賞しました。

〈デザイン受賞歴〉

「JWDA WEBデザインアワード」(日本WEBデザイナーズ協会)グランプリ受賞

「PENTAWARDS」(PENTAWARDS -国際パッケージデザインコンペティション-) 銀賞受賞

「Japan Packaging Competition」(日本印刷産業連合会) 日本パッケージデザイン協会賞受賞

「ガラスびんデザインアワード」(日本ガラスびん協会) 審査員特別賞受賞

「日本パッケージングコンテスト」(日本包装技術協会) 飲料包装部門賞

〈 各銘柄の特長 〉

〈商品案内〉

■COEDO 紅赤 -Beniaka- “Signature Beer from COEDO”

赤みのある琥珀色、香ばしい甘みが特長のプレミアムエール。ビール職人とサツマイモとの出会いから日本独自の発想で生まれました。やや高いアルコール分と豊かなコクとをゆっくりにお楽しみください。

スイートポテトなど、実り豊かな収穫時期に味わえる深い甘みのある穀物との相性が抜群。鴨のコンフィ、胸肉のロースト、タレ味の焼き鳥、つくね、ジビエ(冬)などにも。

- ・原材料 : 麦芽、サツマイモ(埼玉県川越産)、ホップ
- ・アルコール度数 : 7%
- ・容量 : 333mlボトル





■COEDO 瑠璃 -Ruri-

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラストが美しい繊細な日本スタイルのピルスナー。さわやかですっきりとした飲み口ながらも、ホップの香味と苦みのバランスがとれた、飽きのこない深みのある上品な味わい。

太陽の恵みを受けた酸味ある熟したものととの相性抜群。夏の昼下がり、海辺のランチに。夏が旬のミモレットチーズ、モッツアレラとトマトのカプレーゼ、白身魚の刺身、ビネグレットドレッシングのサラダ、カルパッチョなども。

- ・原材料：麦芽、ホップ
- ・アルコール度数：5%
- ・容量：333mlボトル



■COEDO 伽羅 -Kyara-

赤みがかった深い黄褐色、伽羅(きやら)色のビール。

白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。6種類の麦芽の配合とやや高めのアルコール分が、味の膨らみと丸みあるミディアムボディを織り成しています。低温発酵ラガー酵母による、飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味です。

- ・原材料：麦芽、ホップ
- ・アルコール度数：5.5%
- ・2012年5月リニューアル
- ・容量：333mlボトル



■COEDO 漆黒 -Shikkoku-

艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ちのコントラストが冴えるラガータイプの長期熟成黒ビール。2種のブラックモルトと6種の麦芽の配合で、重すぎないまろやかさと軽やかさのバランスの取れた芳ばしいローストが心地よい。

カカオの芳ばしさを感じるチョコレート、クルミのようなナッツなどスイーツとも相性が良い。

- ・原材料：麦芽、ホップ
- ・アルコール度数：5%
- ・容量：333mlボトル



■COEDO 白 -Shiro-

明るくなめらかな白濁色は無濾過ビールならではの。小麦麦芽と特選した酵母が醸し出す甘くフルーティな香り、さわやかながらもコクを感じる舌触りと柔らかな炭酸が特長の日本の白ビール。

春を感じるほろ苦い旬野菜、夏野菜との相性が良い。ホワイトアスパラガス、菜の花、ラタトゥイユなど。ポーク料理、スモークサーモン等の燻製料理にも。

- ・原材料：麦芽、ホップ
- ・アルコール度数：5.5%
- ・容量：333mlボトル





■COEDO 毬花-Marihana-

淡い黄金色と純白の泡にシトラスを想わせるアロマホップが華やかに香るセッション・IPA。

香り高く洗練された苦味のあるしっかりとしたフレーバーと、低めのアルコール度数にクリアな飲み口のドリンカビリティを両立させた味わいです。

ホップの個性とその風味を最大限に引き出す製法にちなんで「毬花-Marihana-」と名付けられました。

- ・原材料：麦芽、ホップ
- ・アルコール度数：5.5%
- ・容量：333mlボトル



<沿革>

- 1996年 小江戸ブルワリー川越 開設
世界初、サツマイモを原料とした発泡酒の製法特許取得
- 1997年 小江戸ブルワリー三芳工場開設
ドイツよりブラウマイスター(ビール職人の親方)を招聘
- 2006年 クラフトビール「COEDO」ブランドを立ち上げ
- 2007年 全5銘柄がモンドセレクションおよびiTQiコンテスト受賞
JWDA WEBデザインアワード グランプリ受賞
ガラスびんデザインアワード 審査員特別賞受賞
PENTAWARDS(国際パッケージデザインコンペティション) 銀賞受賞
日本パッケージングコンテスト 日本パッケージデザイン協会賞受賞
日本パッケージングコンテスト 飲料包装部門賞受賞
- 2008年 全5銘柄がモンドセレクションおよびiTQiコンテスト2年連続受賞
農林水産省・経済産業省による「農商工連携88選」に選出
- 2009年 全5銘柄がiTQiコンテスト3年連続受賞。合わせて、「紅赤 -Beniaka-」は3年連続最高位
三ツ星受賞のクリスタルテイストアワード受賞(世界で7番目、日本のビールでは初)
欧州最大のビールコンテスト、ヨーロピアンビアスター、スペシャルビール部門で紅赤-Beniaka-がシルバーアワード受賞。
世界への輸出を開始。
- 2010年 ビールのワールドカップとも称される世界最大のビールコンテスト「World Beer Cup2010」
で紅赤-Beniaka-がスペシャルビール部門でシルバーメダルを獲得。
全日空機内での販売開始。
欧州最大のビールコンテスト、ヨーロピアンビアスター、スペシャルビール部門で紅赤-Beniaka-がゴールドアワード受賞、伽羅-Kyara-がメルツェン部門でシルバーアワード受賞。
- 2011年 欧州最大のビールコンテスト、ヨーロピアンビアスター、ブラックラガー部門で漆黒-Shikoku-がゴールドアワード受賞。



2012 年 欧州最大のビールコンテスト、ヨーロピアンビアスター、スペシャルビール部門で紅赤-Beniaka-がゴールドアワード受賞。

2013 年アジアビアアワードにて、白-Shiro-が金メダル(ヴァイツェン部門)、瑠璃-Ruri-が銀メダル(ピルスナー部門)を受賞

＜補足＞

●ワールドビアカップについて

World Beer Cup

ワールドビアカップは、アメリカのコロラド州で発足したブルワーズアソシエーションが主催するビール専門のコンペティションとして1996年より隔年で実施されており、ビールのオリンピックとも称される世界最大規模の権威あるコンクール。2010年は過去最大の44カ国642ブルワリーから3401種のビールが味を競い、日本からエントリーされた98種の中で入賞したのは【COEDO紅赤-Beniaka-】を含むたった5種のみという狭き門でした。



●ヨーロピアンビアスターアワードについて

European Beer Star Award

European Beer Star Award はドイツを中心としたヨーロッパの小規模醸造者(クラフトビール)協会が主催し年に一度開催される欧州最大のビールコンテストで、47のビールの種類に分かれて金・銀・銅メダル獲得を競います。7回目の開催となった2010年度は過去最大の34カ国から955のビールが出品され、21カ国から選出の88名のビールの専門家達がブラインドテストで審査を行いました。2010年度ヨーロピアンビアスターアワード(European Beer Star Award)において、「COEDO 紅赤 -Beniaka-」が、昨年に続き二回目の出品で2009年の銀メダルから評価をさらに上げ、ついに日本初となる金メダル(スペシャルビール部門 Gold Award)を受賞しました。サツマイモを原料に使用したビールは世界にも他に例がなく、その斬新なアイデアはまさに日本発の新しいビール文化として世界で評価されたといえます。なおサツマイモからアルコールをつくる食文化としては(南九州の焼酎がよく知られています)世界広しといえども日本人だけのものです。合わせて「COEDO 伽羅 -Kyara-」が、ドイツのビールを代表するジャンルのメルツェンビール部門*1で、本場ドイツのビールメーカーをおさえ銀メダルを受賞し、主催者からも「日本のメーカーがドイツ陣営を破り銀メダルを受賞したことは注目に値する驚くべきことである」と賞賛を受けています。- *The result was especially remarkable in the typically German category "German-Style Märzen"*

COEDO は歴代の本コンテストにおいても、受賞を成し遂げた(=メダルを獲得した)唯一の日本のビールメーカーです。

*1 メルツェンビール: ドイツ南部起源の褐色から赤銅色の液体色に麦芽の風味が豊かな長期低温熟成ビール。歴史的には冷凍機の発明以前に寒冷な気温下での仕込みが可能な最終期3月に生産が行われてきたことからドイツ語で3月を意味するメルツェン(Märzen)と呼ばれている。



**BOTTOM FERMENTED
BEER WITH
ALTERNATIVE CEREALS
GOLD AWARD 2010**



● iTQi コンテストについて

International Taste & Quality Institute

EUが主管となり年に一度開催される欧州最大の食品品評会。欧州最大規模の総合的な食品品評会として知られています。審査員はヨーロッパで最も権威のある10の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する一流シェフやソムリエで構成され、味覚や官能などがブラインド検査が行なわれます。ミシュランの三ツ星、二ツ星のレストラン・ホテルの調理長、ソムリエなど、つまり、世界的な美食家にCOEDOの品質・味覚が高い評価を受けたということになります。出品物は、官能評価により評価が付けられます。審査方法はブラインドで行なわれ、審査結果も公開されます。入賞品は、三ツ星「Superior Taste Award (極めて優秀)」、二ツ星「Superior Taste Award (特記に値する)」、一ツ星「Superior Taste Award (美味しい)」の三段階の賞が授けられます。2011年公表データによると、全出品品目906品のうち、三ツ星144品(15.9%)、二ツ星381品(42.1%)、一ツ星136品(15.0%)、未受賞245品(27.0%)。最高位三ツ星受賞は狭き門として知られています。

