

■新規出店紹介

【98】大沼ビール（北海道）



七飯町横津山麓のアルカリイオン水を仕込水に使用。

ドイツ系エールに定評がある。スタイルを問わず、挑戦的でありつづけたい！

創業 20 年、国内のビアコンテストで数々の賞を受賞。レギュラービールは 4 種類。季節のシーズンブルビールも徐々に増やしていければいいと考えています。「けやきひろばビール祭り」ならではの限定ビールも...

【おすすめビール】 インディアペールエール （12oz／500 円 18oz／700 円）

【101】富良野地麦酒（北海道）



北海道富良野市でマイクロブリュワリーならではの丁寧な工程でおいしいビール造りをしております。

北海道富良野市でクラフトビールの醸造を行っております。マイクロブリュワリーならではの丁寧な工程でおいしいビール造りを目指しております。

【おすすめビール】 ピルスナー（400ml／500 円）

【2】川口ブルワリー（埼玉）



川口でビールを造っています。
地産地消・埼玉県産の食材・材料にこだわります

川口発の自家醸造ビール。レストラン併設の醸造所で造られた、川口でしか飲めないクラフトビールです。

【おすすめビール】 川口御成道エール（12oz／500円）

【95】J-CRAFT（東京）

J-CRAFT



J-CRAFT は三菱食品と国内6ブルワリー共同開発の
個性豊かなオリジナルのチルドクラフトビールです。

～達人の醸造所から～「J-CRAFT」シリーズは、三菱食品のソムリエ資格を持つ担当者たちが6ブルワリーと共同開発した、個性豊かなオリジナルのチルドクラフトビール！「芳醇のペールエール(ベアードブルーイング)」「爽快のヴァイツェン(銀河高原ビール)」「日向夏の風(宮崎ひでじビール)」「豊香のルビーエール(黄桜)」「香爽のフルーティーホワイト(DHCビール)」「優爽のヴァイツェン(独歩ビール)」の6種類を樽生でご提供する予定です。フードメニューは「鴨のパストラミ」「紅茶鴨もも炭火焼」「こぼれミックスナッツ」など、三菱食品がレストラン向けに提供する食材を使用したおいしいおつまみをお値頃価格で！！

【おすすめビール】 芳醇のペールエール IZU SHUZENJI(ベアードブルーイング)（190ml／300円 380ml／500円）

【14】南横浜ビール研究所（神奈川）

南横浜ビール研究所
South Yokohama Craft Beer Laboratory



自由と独創を旗印に、横浜のはずれから 2016 発信開始！

ジャンル、既成概念、翔び越えます！

2016 年に横浜で産声を上げた南横浜ビール研究所。「クラフトビールという自由な飲み物に、原理主義は似合わない！」と、独創的なアイデアを次々投入。動物性のアミノ酸でビールの旨味・深み・まろやかさをブーストした「インペリアルとりがら IPA」、シャンパン用の酵母で発酵させ、ビールとは思えないフレーバーをまとわせた「麦シャンパン・ブリュット」、流行のニューイングランドスタイルのさらに向こう側をめざした「魁！ニューイングランド的な IPA アドバンス」など、理解不能一步手前なのにやたらうまいビールを送り込みます！会場で気に入ったら、横浜まで研究に来てください！

【おすすめビール】インペリアルとりがら IPA (S/300 円 M/500 円)

【97】宇佐美麦酒製造株式会社（静岡）



ヨーロッパのブラウマイスターより受け継いだ香り高く、味わい深いエールビール

宇佐美麦酒製造はいつものビールと違った、香りと麦芽の甘さを感じ、複雑に織りなすエールビール特有の風味があいまって苦味は控えめに感じられ、幅広くお食事との相性が良いのが特徴で、優しい味わいのビールです。

【おすすめビール】USAMI Golden Ale (14oz/500 円)

【36】火の谷ビール工場（三重）



三重県の山間、火の谷に湧き出る天然銘水で仕込むクラフトビール！
創業 20 年目にして本格的県外進出です！

伊勢湾の水源の町である三重県津市美杉町の山間、火の谷に湧き出る天然銘水で仕込んだ「火の谷ビール」は、良質な水に合ったすっきり飲みやすくも味わい深いクラフトビールを造り続けています。創業 20 年目にして、遂に本格的に県外進出です！三重県のレアなクラフトビールと、伊勢志摩産の新鮮な牡蠣をお楽しみください！！

【おすすめビール】火の谷ラガー（355ml／500円 560ml／700円）

【21】OKINAWA SANGO BEER（沖縄）



サンゴ礁から生まれた沖縄の鍾乳洞「玉泉洞」の
地下水 CORAL WATER で仕込んだ風味豊かなビール

南都酒造所のある「おきなわワールド」は、名水 100 選にも選ばれた「垣花樋川」がある南城市に位置し、敷地内にはサンゴ礁から生まれた鍾乳洞「玉泉洞」があります。30 万年の年月が創り上げた鍾乳洞の地下 100m から汲み上げられた水は、カルシウムとミネラルが豊富な水として知られています。ビールの 9 割を占める大切な素材「水」にこだわり、コーラルウォーター100%を使用したビールとして誕生したのが「OKINAWA SANGO BEER」です。

【おすすめビール】OKINAWASANGOBEER SAISON（420ml／500円）

【35】 グリーンエージェント株式会社 (アメリカ・ヨーロッパ)



小麦ビール生産世界トップクラスのブランド「エルディングー」
世界中で愛されているヴァイスビア「エルディングー」と地元埼玉が誇る「サイボクハム」
のソーセージとのコラボ。最高のマリアーージュでサービスいたします。

【おすすめビール】エルディングー ヴァイスビア (300ml/400円 420ml/500円)

【24】 BIERES DE CHIMAY/ANCHOR BREWING (ベルギー・アメリカ)



ベルギートラピストビールの代表格「シメイ」と
アメリカサンフランシスコ発祥の「アンカーブリューイング」

けやきビール祭り初出店です！世界で11か所のみ存在するトラピスト（修道院）ビールの代表格として知られるベルギーの「シメイ」より、「ホワイト」と「ゴールド」を樽生で販売します。ゴールドはもともと修道院内限定で造られていたビールで、フレッシュで華やかな味わいの一杯目にもオススメのビールです！

またアメリカサンフランシスコ発祥で、クラフトビールの原点としても有名な「アンカー」から、「スチーム」と「リバティーエール」を樽生で販売します！樽生は数量限定入荷なので、国内で飲める機会はまだまだかなり少ないです！ぜひお試しください！

【おすすめビール】CHIMAY GOLD(シメイゴールド) 樽生 (スモール/500円 レギュラー/700円)

【56】BCBTAPSTAND(BC Beer Trading x Tap Stand) (カナダ)



カナダクラフトビールインポーターBCBTと
新宿 TAP STAND がタッグを組んでペアリングをご提案！

カナダ産クラフトビール専門インポーターBC Beer Trading と新宿の Tap Stand Craftbeer & Pizza が合同でけやきビール祭りに初出店！カナダの超個性派ブルワリー3社のビールをご用意！Tap Stand は渾身の新メニュー「タップサンド」を開発！カリッカリの食感にとろける具材でビールが止まらないですよ！

【おすすめビール】 Centaral City - Red Racer IPA (M/500円 L/700円)

【87】ウエラワン株式会社 (ベトナム・カンボジア)



ビアフェス横浜 2016 県知事賞受賞のクラフトエールスター
Alc. 12% : バーレーワインをお楽しみに！

長年日本で培った技術と、日本人の味の好みを知り尽くし、経験からくるひらめきで新たな味をつくりだしています。製造から輸入販売まで一貫して弊社で行っています。醸造者もブースにほぼ居ます！

【おすすめビール】クラフトエールスター Alc. 12% 2年熟成 (300ml/700円)

【23】 ひびき庵別館 さいたまスーパーアリーナ店 (けやきひろば)



東松山名物みそだれやきとり ひびきです。
彩の地酒や彩の国黒豚を使用したしゃぶしゃぶも好評です。

東松山の名物、みそだれやきとり。豚肉の頭のお肉「かしら串」にひびきの「秘伝みそだれ」をつけて召し上がっていただきます。 ひびきのみそだれは、モンドセレクション最高金賞を10年連続で受賞中。 埼玉のブランド豚「彩の国黒豚」を使ったしゃぶしゃぶや、やきトンにも良く合うピリ辛のみそだれです。 ひびきのクラフトビール、黒豚やきトン専用ビール「やきトンビール」とともにどうぞ。

【おすすめビール】 やきトンびーる (生) (360ml/500円)

【26】 ハンバーグ&ステーキ 听 (けやきひろば)



熟成肉ブームの火付け役、メディアを賑わす京都発の
最高級黒毛和牛を使ったドライエイジングビーフ専門店。

熟成肉ブームの火付け役！数々のメディアで取り上げられた京都発のドライエイジングビーフ専門店。鹿児島「平松牧場」で熟成肉用に特別飼育された黒毛和牛を日本一の熟成庫で40日間じっくりと熟成。NYスタイルの「ブラック&ブルー」にグリルされた最高級の熟成肉は「柔らかさ・旨み・独特の熟成香」を兼ね揃えており、他では味わえない美味しさです。