



2015年6月22日（月）
株式会社サザビーリーグ

川越の蔵元、協同商事コエドブルワリーとAKOMEYA TOKYOの コラボレートによる、銀座で楽しむ二つの地ビールイベントを開催！



株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 森 正督）が運営する、「お米」を中心としたライフスタイルショップ ブランドAKOMEYA TOKYO（アコメヤ トウキョウ）は、川越の蔵元、協同商事コエドブルワリーとのコラボレートによる二つの地ビールイベントを開催します。

一つ目は、7/25（土）開催の「AKOMEYA TOKYO 地ビールイベント2015～知ろう、味わおう、日本の地ビール～」の第二弾として“コエドビール編”を開催します。蔵元である協同商事コエドブルワリーの社長やスタッフをお招きして、皆さんと地ビールを楽しみます。当日はコエドの生樽6銘柄（伽羅、漆黒、白、瑠璃、紅赤、毬花）が登場。生樽と一緒につまみもお楽しみいただけます。

<http://www.akomeya.jp/news/2077>

二つ目は、“違いや好みを発見する”をテーマに、AKOMEYA TOKYOで定期的に行っている体験イベント「利きの会」より、「利きの会・ご当地ビール編」を8/1（土）に開催します。日本を代表するプレミアムクラフトビールブランド「COEDO」より、ビール伝道士として活動中の松永 将和（まつなが・まさかず）氏を講師にお迎えし、様々な地域のビールの特徴が楽しめる、ご当地ビール10種類の「利きビール体験」やホップについて、ビールの泡の秘密についてのお話など、ビール好きにはたまらない内容が満載のワークショップです。

<http://www.akomeya.jp/news/2128>

【本件に関するお問い合わせ先】

※写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せは、以下担当者にご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA事業部 担当者：安森 奨悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6 銀座並木通りビル10F

TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261 MAIL：s.yasumori@sazaby-league.co.jp

AKOMEYA TOKYO

地ビールイベント 2015 第二弾

知ろう、味わおう、日本の地ビール

参加
申し込み
受付中

銀座で楽しむ、夏の地ビールイベント“第二弾”開催！

毎年好評の地ビールイベント。今年は多くの種類のボトルビールを体験できるイベント、蔵元とじっくり触れ合いながら生樽を楽しむイベントを計3回開催します。

7月 コエドビール 編



地ビールイベント第二弾は、ひとつの蔵元とゆっくり楽しんでいただくイベント！今回はコエドビール編。蔵元である協同商事コエドブルワリーのスタッフも来て、皆さんと地ビールを楽しみます。当日はコエドの生樽6銘柄が登場。生樽と一緒につまみもお楽しみいただけます。是非ご参加ください！

〔開催日時〕 7月25日（土） 18:30～20:30

〔参加費〕 5,000円＋税

〔定員〕 40名

〔開催場所〕 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース

※イベント当日の受付は、開始15分前からとなります。

〔銘柄〕



伽羅



漆黒



白



瑠璃



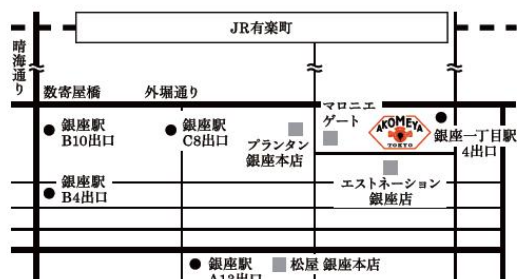
紅赤



毬花



こちらのイベントの詳細・お申し込みは、ウェブサイト(event.akomeya.jp)まで。



AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)

104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

電話番号 03-6758-0270

03-6758-0271 (AKOMEYA 厨房)

営業時間 お買いもの 11:00-21:00

AKOMEYA 厨房 11:30-22:00

www.facebook.com/akomeya.jp

twitter.com/AKOMEYATOKYO

ID: @akomeya-tokyo



www.akomeya.jp

「ご当地ビール編」
地域のビールの特徴を、
利きビールで楽しもう！



8/1
(土)

利きの会

「違い」を楽しむ。「好み」を発見する。くらべることで、わかる。
試してみるから、感じる。そんな新しい体験をおいしく、楽しく実践する。
それが AKOMEYA の『利きの会』です。

日本を代表するプレミアムクラフトビールブランド「COEDO」より、ビール伝道士として活動中の松永 将和(まつなが・まさかず)氏を講師にお迎えし、様々な地域のビールの特徴が楽しめる、ご当地ビール10種類の“利きビール体験”を開催します。その他にも、ホップについてやビールの泡の秘密についてのお話など、ビール好きにはたまらない内容が満載です！

- ☐ ホップについて (種類・役割・効果など)
- ☐ ホップの香りや手触りを利き体験
- ☐ ご当地ビール10種類の利きビール体験！
- ☐ ビールの泡の秘密について
- ☐ 上手な泡を注ぐための実演 など

開催日：2015年8月1日 (土)

開催時間：13:00-15:00

開催場所：AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース

定員数：30名 参加費：¥4,000+税 ※お酒のあて付

※イベント当日の受付は、開始15分前からとなります。



【講師】松永 将和(まつなが・まさかず) 大学時代に理工学部でバイオサイエンスを専攻しながら、北海道美瑛町でファームステイにて農業経験を行うなど、生物活動を体系的に学ぶ。卒業後、4ヶ月間のアフリカ放浪後に株式会社 協同商事コエドブルワリーに入社。ドイツ人ブラウマイスターにビール醸造を学び、7年半の間ビール職人として従事。2006年COEDOブランド発売開始と共に営業に配属され、現在はカスタマーコミュニケーションチームリーダー兼ビール伝道士として活動中。



COEDO

COEDO(株式会社協同商事 コエドブルワリー) 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5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」。

掲載イベントの詳細・お申し込みは、ウェブサイト (event.akomeya.jp) または店頭まで。



AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)

〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

電話番号 03-6758-0270

03-6758-0271 (AKOMEYA 厨房)

営業時間 お買いもの 11:00~21:00
AKOMEYA 厨房 11:30~22:00

f www.facebook.com/akomeya.jp

t twitter.com/AKOMEYATOKYO

g ID: @akomeya-tokyo

www.akomeya.in

