

ホップで繋ぐ縁！農家×醸造所×商店×行政がビールで活性化！ 「東京でホップを育てよう！プロジェクト」

武藏野市（吉祥寺・関前・武藏境）産ホップを使用したクラフトビール3種類、一般販売開始のお知らせ



▲ホップ収穫の様子

※新型コロナ感染拡大防止から、関係者のみで実施。

【ホップとは？】

ホップはつる性の植物で、ビールの原料以外にほとんど使われない植物です。国内では北海道・岩手県遠野での栽培が有名です。ホップ棚と呼ばれる特殊な設備を必要とすること、使用用途が限定的な農作物であるため出荷先が限られるため、取組農家さんにとってホップの育成はハードルの高い作物でした。

年々高まりを見せる「クラフトビール」ブーム。しかし、新型コロナ感染症拡大の影響により、酒類の飲食店提供が制限され、小規模ビール醸造所・飲食店は大きなダメージを受けました。

そんなコロナ禍に始まった「東京でホップを育てよう！プロジェクト」は、地域で造る地場産ホップの育成とクラフトビール製造により観光産業とのコラボレーションを図り、地域PRとブランド力のアップが来街者誘客から商業活性化につながるプロジェクトです。

2期目である本年度では、ホップ育成場所を吉祥寺・関前・武藏境の3か所に増床し、武藏野市産ホップ3種をそれぞれ使用した3種のビールを製造・販売いたします。

また、昨年実施することのできなかったキックオフイベントとして、吉祥寺コピス前ウッドデッキにて、プロジェクトのパネル展示による紹介、限定販売を実施いたします。

【商品概要】

- ・吉祥寺エール（吉祥寺産ホップ使用）
- ・関前エール（関前産ホップ使用）
- ・武藏境エール（武藏境産ホップ使用）

スタイル：ペールエール / Alc5.5% / 各330mlびん

希望小売価格：750円（税込）

【武藏野でホップを育てよう！オリジナルビール発売記念イベント概要】

- 1、実施日時：2021年10月13日（水）14:00～
※パネル展示・販売1時間程度を予定 ※雨天中止
- 2、実施場所：吉祥寺デッキ（吉祥寺コピス前）
- 3、入場・参加費：無料 ※売り切れ次第販売は終了
- 4、申込方法：事前お申込み不要。当日はマスクのご着用をお願いいたします。
- 5、キャンペーンWEBサイト：<https://Tokyo-hop.com>
- 6、主催：東京でホップを育てよう！プロジェクト協議会

取材お申込み・お問い合わせ先

東京でホップを育てよう！プロジェクト事務局（株式会社スイベルアンドノット内）
〒180-0023 東京都武藏野市境南町2-7-21 info@swivel.co.jp TEL 0422-38-5175