

プレスリリース

2022年に収穫された武蔵野市吉祥寺東町、関前、境のホップが
いよいよびんビールになって一般販売を開始いたします。

武蔵野市3地区の個性を活かしたクラフトビール 「武蔵野BEER PAC」販売開始のご案内



武蔵野BEER PAC



東京武蔵野市で、ホップを育てているプロジェクトをご存じですか？

武蔵野BBERPAC（ビールパック）は、その年に収穫された武蔵野市産フレッシュホップを使用した限定クラフトビールセットです。武蔵野市は大きく3地区（吉祥寺・中央・境）に分かれますが、その3地区でホップを育成、地域連携をめざした地産品開発プロジェクトの成果物が本商品です。

この取り組みは株式会社スイベルアンドノットが参画する「むさしのでホップを育てよう！プロジェクト」としてコロナ禍である2020年にスタートしました。地域の観光機構、市民、行政、農家、大学、飲食店、醸造所がホップの育成を通じてお互いに繋がり交流することで地域活性化、魅力向上に取り組み本年で3年目となります。

ホップの育成場所は、吉祥寺（中に人が入れる！？ツリー状）、関前（最もスタンダードな壁状）、武蔵境（壁状、なんと亞細亞大学のキャンパス内で栽培！）と、とても個性的な環境で栽培されています。それぞれ異なるホップのキャラクターを活かした3本セットを、是非ご賞味ください。醸造を担当するのは地元企業であり、たった3坪でビールを醸造する隠れ場ブルワリー「26Kブルワリー」で丹精込めて製造されています。

3本武蔵野BEER PAC 2,250円+税 ※限定80セット

【吉祥寺エール】5.5%

生ホップの爽やかな香りにフォーカス。柑橘系の香りが口全体に広がります。

【関前セッションIPA】4.5%

しっかりした苦みがありつつ軽やかなボディ。華やかな苦みが楽しめます。

【武蔵境ペールエール】5.0%

麦の旨味とホップの爽やかさの丁度よいバランス。夕飯の前にぴったり。

※各330mlびん、要冷蔵、賞味期限2か月目安

販売開始日 2022年11月5日

販売先 大阪屋酒店（吉祥寺）、OND武蔵境（武蔵境）、JA東京むさし武蔵野新鮮館（三鷹）

<<取材お申込み・ご購入・お問い合わせ先>>

株式会社スイベルアンドノット（26Kブルワリー）

TEL 0422-38-5175 (平日11:00~16:00) info@swivel.co.jp