

プレスリリース

2025.3 吉日

武蔵野・吉祥寺の個性を活かした限定クラフトビール2種 「吉生（キチナマ）エール」、「武蔵野さくらの薰エール」 限定発売のお知らせ

東京都武蔵野市は、吉祥寺・三鷹・武蔵境の3駅にまたがる自然豊かな地域であり、住みたい街ランキングでも上位にあがる人気のエリアです。

そのエリアで、2018年に誕生した高架下3坪のビール醸造所「26K BREWERY（ニーロクケーブルフリー）」運営：株式会社スイベルアンドノットは、地域連携をテーマとして様々な取り組みを行ってまいりました。2020年より始めた市内でのホップ育成は、地域農家をはじめとして、特別養護老人ホームや障害者支援施設等でも栽培を開始し、ビールとホップで地域の縁を繋げています。

2024年は例年に類をみない猛暑でしたが、無事ホップを収穫し、そのホップを使用したクラフトビール「吉生（キチナマ）エール」を販売開始いたします。味わいは軽やかなゴールデンエールとし、ビール初心者でもホップの苦みを楽しめる設計にしています。

また、東京都武蔵野市には、武蔵野中央公園をはじめとした多くの桜スポットがあり、市役所前の桜並木は昔から多くの市民に愛されてきたスポットがあります。武蔵野市 緑のまち推進課とのコラボレーション企画として、剪定した桜の木を使用したオリジナルビール「武蔵野市さくらの薰エール」を販売いたします。

吉生（キチナマ）エール



スタイル：ゴールデンエール

アルコール度数：5.5% 330ml 希望小売価格：880円（税込）

吉祥寺・関前で2024年に収穫されたホップを使用した限定ビールです。

“吉生”とは、吉祥寺の生ビール！クリアなボディと、ビール初心者でも楽しめる爽やかな苦みが特徴です。カスクード種のホップの持つグレープフルーツのような爽やかアロマが喉を駆け抜けます。

武蔵野さくらの薰エール



スタイル：ブロッサムエール

アルコール度数：5.5% 330ml 希望小売価格：960円（税込）

武蔵野市の桜の木をボイリングして醸造したプレミアムビール。武蔵野市の桜のトンネルをイメージしてつくりました。ホップの苦みを抑え、桜の木の持つフルーティで酸味がかったウッド感をお楽しみください。

＜武藏野市内で、みんなでホップを育成＞



武藏野市では、2020年よりホップを育てる取り組みをスタート。農家さんだけでなく、駅や大学・高校、特別養護老人ホームや障害者支援施設といった様々な場所でも栽培を行っています。

2024年は猛暑のため収穫イベントは中止となりましたが、2025年は一般公募による実施を8～9月に予定しています。詳細は、一般社団法人 武藏野市観光機構にお問合せください。

＜剪定した桜の木を使用＞



武藏野市では、街路樹や公園に多くの桜の木を植樹しています。推定樹齢60年以上とされている桜の木は、定期的に樹木診断を行い、剪定や時には安全面の観点から伐採し、順次若い木に植え替えています。今回使用した木材は、武藏野市役所から三鷹駅へ向かう途中の「中央通り公園」で剪定されたもので、処分予定であった桜剪定端材を1年かけて乾燥させ、ボイリング（煮沸）しビールに漬け込みました。

＜桜の木の持つ大人な味わい＞



桜の木はウィスキーや焼酎を漬け込む樽材としても使用され、優しい甘みの奥に、ほのかな酸味を感じることが出来る味わいをプラスします。ベースとなるスタイルは、ホップを抑えモルトを味わえる少し大人なペールエールスタイルとし、煮沸の際に桜の木の持つウッディなアロマをプラスしました。

＜販売場所・時期＞

「吉生（キチナマ）エール」、「武藏野さくらの薰エール」共に、2025年3月30日（日）に行われる「武藏野さくらまつり」にて、ドラフトビールとして出来立てを限定販売いたします。

また、4月1日以降には、下記店舗をはじめ武藏野市内取扱い店にてびん販売も予定しています。

【ドラフト提供】オンド武藏境 東京都武藏野市境南町3-2-13 0422-38-5500

【びん提供】アライ屋 東京都武藏野市吉祥寺本町2-14-2 0422-22-1313 ほか

※最新の取扱店は26KBREWERYのInstagramをご覧ください。

※限定商品のため、在庫の確認を事前にお願いいたします。

※写真はイメージです。

お問合せ先：

高架下3坪のクラフトビールラボ 26K BREWERY（運営：株式会社スイベルアンドノット）

180-0023 東京都武藏野市境南町3-2-13 ond内 0422-38-5500