

チャタンハーバー ブルワリー  
インターナショナル・ビアカップ 2017  
銀賞受賞

このたび、チャタンハーバー ブルワリー（沖縄県北谷町字美浜 53-1）が製造するチャタンビールが「インターナショナル・ビアカップ 2017」（9月14・15日、横浜開催）にて銀賞を受賞いたしました。今回銀賞を受賞したのは、「ペールエール」（ボトル・缶ビール部門）で、昨年銅賞を受賞した「ペールエール」「ラガー」（樽ビール部門）に続き2年連続の快挙となります。

<インターナショナル・ビアカップ 2017>

ボトル・缶ビール部門 銀賞受賞商品

- ◆ 商品名：チャタンビール ペールエール
- ◆ 価格：540円／330ml（瓶）税込
- ◆ アルコール分：5%
- ◆ IBU(苦み)：30
- ◆ 商品特長：美しい赤褐色のビールで、カラメルのような風味と麦の濃厚な味わいが印象的。まろやかな口当たりで飲みやすく、どんな料理とも合わせやすいのが特長です。

※チャタンハーバー ブルワリー&レストランにて販売中（テイクアウト専用）。



<インターナショナル・ビアカップとは>

1996年から毎年開催され、日本のビールはもちろん、海外で販売されている世界のビールを対象とした審査会。2017年は世界各国から554銘柄のビールが出品されました。

チャタンハーバー ブルワリー&レストラン  
ヘッドブルワー 眞境名しのぶ（まじきな・しのぶ）

2000年琉球大学農学部卒。地ビール製造会社、観光農園会社などを経て、2014年9月ザ・テラスホテルズに入社しブルワリープロジェクト部門に配属。現在は醸造責任者としてレシピの考案、製造工程の管理、原料の調達など全般を取り仕切る。日本地ビール協会認定ビアジャッジ。

主な受賞歴

2016年：アジアビアカップ 銀賞受賞 「スタウト」

2016年：インターナショナル・ビアカップ

銅賞受賞「ペールエール」「ラガー」（樽ビール部門）



<チャタンハーバー ブルワリー&レストランについて>

チャタンハーバー ブルワリー&レストランは、クラフトビールの醸造所を中心に、レストラン&バー、ショップ、カタマランボートクルーズの複合型シーサイドブルワリーレストランです。ブルワリーをガラス越しに眺めながら、その場で醸造されたクラフトビール「チャタンビール」を楽しむ臨場感、レストランでは、イタリアンをベースにしたシーフード料理や肉料理など、家族や友人同士でシェアできるメニューをご提供。カタマランボートでのクルージングや船上パーティーなど、ここでしか体験できないわくわくする時間をお楽しみいただけます。



所在地：〒904-0115 沖縄県北谷町字美浜 53-1

URL：<http://www.chatanharbor.jp/>

---

問い合わせ先：ザ・テラスホテルズ 広報宣伝チーム 担当：名幸（ナコウ）・銘莉（メカリ）  
(広報直通) Tel: 098-864-1122 Fax: 098-864-1119 e-mail: [pr-marketing@terrace.co.jp](mailto:pr-marketing@terrace.co.jp)

---

[www.terrace.co.jp](http://www.terrace.co.jp)