

**KUNITACHI BREWERY**フラッグシップビール  
「1926(イチキューニーロク)」が  
ビール国際品評会『インターナショナル・ビアカップ2024』にて金賞を受賞



株式会社草舎(代表:関敏子 所在:東京都国立市東3-17-25)が運営するKUNITACHI BREWERYが醸造したフラッグシップビール「1926(イチキューニーロク)」が、世界5大ビール品評会『インターナショナル・ビアカップ2024』のケグ部門(樽に詰められた生ビール)のKöln-Style Kölsch(ケルシュスタイル)にて金賞を受賞、同じくケグ部門Session Beer(セッションビール)にて「四六時中(しろくじちゅう)」が銅賞を受賞いたしました。

KUNITACHI BREWERYは東京都国立市で創業100年以上の酒屋「せきや」が、2020年に立ち上げたクラフトビールの醸造所です。ビール醸造の奥深い歴史、そして新たな挑戦を続けるブルワリーとして、地域に根ざし地元の皆様に愛されることを目指しております。

#### インターナショナル・ビアカップとは

インターナショナル・ビアカップ(IBC: The International Beer Cup)は、日本地ビール協会が主催するビール審査会で、世界5大ビール審査会の一つです。1996年から毎年開催されており、世界で3番目に歴史のあるビール審査会です。日本国内のビールや地ビールだけでなく、海外のビールも審査対象で、今年は20ヶ国370社から1,423点のビールが出品されました。審査方法は完全ブラインド方式で、クラフトビア・アソシエーション認定ビアジャッジや海外からの審査員が審査し、米国ブルワーズ協会の認可を受け、ワールド・ビアカップのガイドラインを基礎とした独自のビアスタイル・ガイドラインを使用しています。各ビアスタイルの金賞、銀賞、銅賞は、通常1つのビールに対してのみ与えられます。ふさわしいものがない場合は該当なしとなる絶対評価方式を採用しています。

## 受賞ビールについて

・1926(イチキューニーロク)



Kölsch Style(ケルシュスタイル)

アルコール度数 4.5%

醸造士 斯波 克幸 / SHIBA Katsuyuki

繊細なバランスを追求するKöln-Style Kölsch が、KUNITACHI BREWERYの代表的なビールです。

ホップと酵母の香りによるレモンやほのかな白ぶどう、青りんご様の柔らかな果実味と、余韻に主張し過ぎない麦芽のニュアンスが感じられる軽やかで優しいビールです。

IPAのような突き抜けて尖った個性ではなく、全体の調和の中でドリンクビリティと飽きのこない繊細なひねりを表現することを目指してつくっています。

\*このビールの名前「1926」は旧国立駅舎の竣工年に由来しています。

赤い三角屋根の国立駅舎は1926年に生まれ一度解体されましたが、無くなることを惜しんだ沢山の市民の声によって2020年に復元されました。

URL : <https://kunitachibrewery.com/kuniburu-beer/1926-take34/>

オンラインショップ : <https://kunitachibrewery.shop/items/639d7ecea876db25e12bb2f3>

・四六時中(しろくじちゅう)



Session Ale(セッションエール)

アルコール度数 3.5%

醸造士 小針明日克 / Asuka Kobari

「何杯でも飲みたくなるビール」

ある種、永遠の命題のようなことをテーマにこのビールは仕込んでいます。

香りはまだ熟れる前のピーチやマンゴーなどのトロピカルなニュアンス。

温度が上がってくると余韻に白い花などを思わせる爽やかでフローラルな香りが感じられます。

口に含むと、やや酸味を伴ったピーチと麦芽由来のトーストやパンといったしっかりとした麦芽のキャラクターも楽しめます。

飲み口は3.5%の度数らしく軽やかでとてもすっきりです。

糖分はほとんど残っていないため非常にドライな飲み口を実現していますが、水っぽさは感じられない仕上がりで、余韻を引き締める程度の苦味になっています。

URL : <https://kunitachibrewery.com/kuniburu-beer/twenty-four-seven/>

オンラインショップ : <https://kunitachibrewery.shop/items/64bb5ada7beeeb1b7224dced>

## KUNITACHI BREWERYについて

古いは新しい、音楽のように日常にひろがる

時代の移ろいとともにつまみ直され、脈々と受け継がれていく音楽のように。ビールが一つの文化として続いていくよう、くにぶるでは「古いは新しい」を醸造哲学に掲げ、伝統的なビアスタイルに敬意を表し、探求を重ねるとともに、日本独自のビアスタイルの創造にも取り組んでいます。そして、あらゆるシーンや思い出の中に流れる音楽のように、作り手や飲み手の数だけ好みや世界観があり、飲める時も飲めない時も楽しめる(TO BEER OR NOT TO BEER)、インスピレーションが掻き立てられるものづくりを続けていきます。

住所: 東京都国立市東3-17-28

電話: 042-572-0100

mail: [info@kunitachibrewery.com](mailto:info@kunitachibrewery.com)

URL: <https://kunitachibrewery.com/>

\* 現在醸造所の一般見学は行っておりません

## 麦酒堂KASUGAIについて

ブルワリー併設のレストラン。

KASUGAIの由来は、金属のかけがねを意味する“かすがい”にあります。そこには「お酒や食事のまわりに人が集まり、文化が醸成されていく、そのための媒介になろう」という思いが込められています。

明治時代から続く酒屋として、日本の酒文化、食文化を盛り立てることが使命だと捉え、ともに未来の文化を築いていくために、2020(令和2)年、日本で花開きはじめているクラフトビールの醸造を、翌年の2021(令和3)年、酒屋のレストラン「麦酒堂かすがい」をはじめました。

住所: 東京都国立市東3-17-27

電話: 042-843-0990

URL: <https://b-kasugai.com/>

予約: <https://www.tablecheck.com/shops/b-kasugai/reserve>

営業: 平日 Lunch 11:00~15:00

Diner 17:00~22:00

土曜 11:00~22:00

日曜 11:00~21:00

\* 水曜定休日

## この件に関する問い合わせ先

株式会社草舎

担当: 小林 / 井上

電話: 042-572-0100

mail: [info@kunitachibrewery.com](mailto:info@kunitachibrewery.com)