

【3/10～】東京&仙台の4会場でクラフトビールを飲み比べできる**イベント『ジャパニーズエールフェス2023』を開催**

～桜をモチーフにしたもの、地域に根付いた素材を使ったもの、新生活や新成人を迎えた人々へ応援する（エールを送る）ものなど、ブルワリーの個性が光るクラフトビールが集結～

全国でシェア型レストランを運営する株式会社favy（代表取締役社長：高梨 巧、本社：東京都新宿区、以下favy）は、2023年3月10日から4月10日までの期間限定で、東京・有明「coffee mafia 有明」、東京・銀座「サケリスト 銀座」、東京・八重洲「221 TOKYO」、宮城・仙台「サケリスト 仙台」の4会場にて、全国各地から厳選したクラフトビールの飲み比べができる「ジャパニーズエールフェス 2023」を開催いたします。

**■『ジャパニーズエールフェス2023』とは**

クラフトビールの祭典『ジャパニーズエールフェス』とは、“日本のクラフトビールを世界へ”のテーマに賛同した全国のブルワリーから集まったクラフトビールを、ビール好きの皆さまに楽しんでいただく祭典です。春の開催ということもあり、桜をモチーフにしたもの、地域に根付いた素材を使ったもの、新生活や新成人を迎えた人々へ応援する（エールを送る）ものなど、ブルワリーの個性が光るクラフトビールが集まりました。

■イベント開催概要

開催日程：2023年3月10日（金）～2022年4月10日（月）

開催会場：

店舗：coffee mafia 有明

住所:東京都江東区有明1丁目6-30 1F

開催時間：平日 17:00～21:30 土日祝 11:00～21:30

<https://coffeemafia.jp/>

店舗：サケリスト 銀座

住所:東京都中央区銀座四丁目3番1号 並木館9階

開催時間：月～土 17:00～23:00（ラストオーダー22:00） 日 17:00～21:00（ラストオーダー20:00）

<https://www.29on.info/sakelist>

※サケリスト銀座は2023年3月20日(月)までの開催

店舗：221 TOKYO

住所:東京都中央区八重洲二丁目2番1号東京ミッドタウン八重洲2階

開催時間：11:00～22:30

<https://221tokyo.jp/>

※完全会員制・完全予約制の店舗となります。

店舗：サケリスト 仙台

住所:宮城県仙台市青葉区中央4-9-21 仙台みらいん横丁内2F

開催時間：月～土 17:00～22:00（ラストオーダー21:30） 日 12:00～19:00（ラストオーダー 18:00）

<https://www.29on.info/sakelist>

内容：

- ・東京、仙台的4会場でクラフトビールを飲み比べができます。単品での提供や2本飲み比べセットもご用意しています。ビール1種と3種類のおつまみのペアリングセットもご準備いたしました。
- ・「coffee mafia 有明」では、10種以上の銘柄が飲み放題となります。その他の店舗は、常時6種類以上の銘柄を提供します。

料金：

- ・ジャパニーズエール 飲み放題 ¥4,500(税込) ※時間制限なし
- ・ジャパニーズエール 単品 ¥980(税込)
- ・ジャパニーズエール 飲み比べ 2本 ¥1,900(税込)
- ・ペアリングセット(ジャパニーズエール1本+乾きおつまみ3種盛り) ¥1,500(税込)

※お支払い方法は全店完全キャッシュレスとなっております

平和酒造株式会社（和歌山県海南市）

松江地ビールビアへるん（島根県松江市）

大根島醸造所（島根県松江市）

マイヤーブルワリー（山口県岩国市）

浮島ブルーイング（沖縄県那覇市）

MUNI（非公開）

■イベント参加ビール（一部抜粋）

奈良吉野さくらエール / Golden Rabbit Beer



奈良県吉野産のさくらを使用した、ほんのり桜餅のような香りが漂うクラフトビールです。ボディはライトで飲みやすい仕上がりになっています。

松江ビアへるん おろち / 松江地ビールビアへるん



春といえば「花見」！そして「花見酒」！

純米酒の味わいと香り！その上、ビールの飲みやすさ！危険な花見酒どころくビール「おろち」。アルコール9%なのに、普通のビールより飲みやすい！酒蔵の米麴と清酒酵母を使用し、全国唯一の製法で4ヶ月以上かけて作り上げる特別品です。清酒の香り・味わいは、普通はビールと相性の良くない生魚との相性が抜群！お寿司やお刺身、カルパッチョなど魚介によく合います。

どじょう掬いまんじゅうエール / 大根島醸造所



山陰銘菓「どじょう掬いまんじゅう」を原料に使った、フルーティでスパイシーなビールです。かわいいうラベルとは裏腹に、しっかりとした味わいと飲みこたえがあります。

このビールは、島根県松江市内の企業による「SDGs」に沿った取り組みの一環として開発。製造過程で出る規格外品や販売期限切れのまんじゅうを原料として使用しています。

■イベント開催背景

新型コロナの影響で、大きなダメージを受けた飲食業界。そんな状況にあるクラフトビール業界を応援することで、クラフトビールを提供している飲食店も応援できないか？というところから始まったのが、本イベントです。

会社のミッションとして「店が簡単に潰れない世界を創る」を掲げているfavyでは、2021年の7月～12月にかけて「ジャパニーズラガー」をテーマにしたオンラインとオフライン（飲み比べ）の第一回のイベントを開催しました。オンラインイベントには全国各地から21社、オフラインの飲み比べイベントでは9社のブルワリーに参加いただきました。

第二回の2022年のイベントでは、オンライン、オフラインを含めて北は岩手から南は沖縄まで16都府県20社のブルワリーが参加してくださりました。

第三回の今回は、オフラインのみの開催で、15社のブルワリーが参加してくださります。



※2022年のイベント時の様子

■運営会社概要

会社名：株式会社favy

所在地：東京都新宿区西新宿6-16-6 タツミビル 7F

事業内容：飲食市場に特化したマーケティング支援および飲食店運営

URL：<http://favy.co.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：050-1746-3240 Email：pr@favy.co.jp