



## “アロマと料理のおいしい関係”

## &lt;ブルームーン&gt;の「アロマ」が叶える、とっておきのフードペアリング！

<ブルームーン>（モルソン・クアーズ・ジャパン株式会社/東京都渋谷区）は、アメリカのレストランで一番楽しまれているクラフトビール。日本では、苦味をおさえたクリーミーな口当たりやオレンジをはじめとした素材から生み出されるフレッシュで優しい「アロマ」が、女性からの人気を集めています。そんな「アロマ」豊かな<ブルームーン>が、今よりもっと愉しくおいしい食事のひと時を過ごせる、とっておきのフードペアリングを提案します。

「アロマ」でフードペアリングを紐解く『BLUE MOON Aroma Table』、飲食店スタッフ向けのワークショップ『BLUE MOON ACADEMY』、気軽に実践できるアイデアが詰まった特設WEBサイトを通じて、より多くの方へ<ブルームーン>が“アロマと料理のおいしい関係”をお届けします。



## 「アロマ」の相乗効果で“至福のフードペアリング”を提案する 『BLUE MOON Aroma Table』

五感の中でも味覚と密接に関係すると言われている“嗅覚”。

料理の上でも香りを意識したレシピや調理法は常識であり、食材や料理が持つ複雑な香りの中から無意識的に良い香りを嗅ぎ分け、美味しさを感じます。<ブルームーン>を飲んだ時に感じるあの香り立つフレッシュな味わいもそのひとつ。これは、このビールを構成する素材が持つ「アロマ」から生まれています。

「アロマ」で作る“至福のフードペアリング”を実現するために考案されたのが『BLUE MOON Aroma Table』。<ブルームーン>が持つバレンシアオレンジピールのフレッシュな柑橘の香りやコリアンダーシードのスパイス感、オーツ麦が生み出すリッチでクリーミーな香りを多角的に紐解き、それらと香り合わせの良い食材や料理とをベストマッチなペアリングに導くツールです。単に気分やムードだけでなく、「アロマ」で相思相愛に結ばれた本格的な“フードペアリング”。まるでワインのように香りの豊かさでビールを楽しむことができます。ビール先進国アメリカで一番飲まれているクラフトビールだからこそできるユニークな着眼点で、香り高く、美味しく<ブルームーン>を楽しんでいただくご提案です。

食品全般の苦味数値を測定する、International Bitterness Units(国際苦味指数)が算出したところによると、<ブルームーン>の苦味数値は「9」。数値が高いほど苦いとされる中で圧倒的に一般的な他のビールと比べると苦味が穏やかなビールということが判明。そのため、他の要因に妨げられることなく素材の持つ香り、そう、「アロマ」がダイレクトに美味しさとして伝わるビールなのです！

	ブルームーン	一般的なラガービール	スタウト	IPA
IBU数値	9	21	75	90

\*International Bitterness Units (IBU) による苦味数値計測。  
<ブルームーン>以外のビールは、平均値で算出。



## 【商品概要】

<ブルームーン>（欧文：BLUE MOON）は、米コロラド州デンバーで生まれた、ベルギースタイルのホワイトエールビール。伝統的なベルジャンホワイトの製法をベースに、バレンシアオレンジピールを使うことで、明るくフルーティーなアロマと甘味を表現。さらに、オーツ麦を加えた滑らかでクリーミーな口当たりが特徴。味わいを醸し出す美しいゴールデンカラーとオレンジピールの香りをより高めるために添えられた、フレッシュオレンジスライスのガーニッシュがアイコンックなクラフトビールです。

内容量：355ml—希望小売価格：340円（税込 367円）—<http://bluemoonbrewing.jp/>



【キャンペーン】 <ブルームーン>の魅力をもっと伝えたい！ ”ブルームーン アンバサダー”と作り上げる  
『BLUE MOON ACADEMY』がスタート！



— 『BLUE MOON ACADEMY』 修了ロゼット —  
”ブルームーン アンバサダー”がいるお店に置かれるオリジナルロゼット。回を増す毎に月が満ちるように成熟度が上がっていくイメージでデザインされています。

『BLUE MOON ACADEMY』は、ブルームーンを取り扱うレストランやカフェで働く女性スタッフを対象に行う、ワークショップ型アカデミーです。様々なテーマで<ブルームーン>の魅力を彼女たちに伝え、スキルアップをサポートすることで、より多くのお客様へ最高の環境で<ブルームーン>を楽しんでいただくことを目指します。2017年10月20日の第1回を皮切りに、1期全3回を実施いたします。

第1回目のテーマは「アロマと料理の美味しい関係」。

香りが持つ様々な効能やムード、食との取り合わせ（ペアリング）を専門的な見地から紐解き、より具体性のあるデータや根拠を元にくブルームーン>が提唱する「BLUE MOON Aroma Table」を一緒に作っていきます。

全てのアカデミー受講者には、”ブルームーン アンバサダー”の称号を授与。<ブルームーン>のPR大使として、アカデミーで持ち帰ったものをそれぞれのお店で発揮し、様々な楽しみ方を提案してくれます。

アカデミーを盛り上げるプロフェッショナルな講師にも期待！

『BLUE MOON ACADEMY』の第1回講師には、アロマセラピーのスペシャリストであり、植物療法士としても様々なメディアやイベント講師などで活躍する、久保 直子氏を起用。氏が専門とする、香りとの観点から<ブルームーン>の魅力を紐解いてもらい、一緒にフードペアリングを考えていきます。ビール=アロマが結びつくなんて？  
ワークショップのコンテンツにご期待ください！



講師：久保 直子 [www.wellness-beauty-quesera.com](http://www.wellness-beauty-quesera.com)

ウェルネス&ビューティジャーナリスト/植物療法士/  
スポーツアロマセラピスト/香りプロデューサー

AMPP（フランス植物療法普及医学協会）認定メディカルフィットセラピスト、DTWフラワーエッセンスプラクティショナー、フランス式スポーツアロマセラピストの資格を所有。スキンケアやボディケアなどの美容面はもちろん、植物療法、メンタルビューティを軸にした独自のウェルネス&ビューティプログラムを企画&発信。第一回目ワークショップでは、アロマセラピストの観点から香りとの関係性を紐解きます。



会場

「Stall Restaurant」

東京都目黒区青葉台3-18-3 <http://www.transit-web.com/shop/stall-restaurant-for-catering-and-gathering/>

目黒川沿いのゆったりした街並みに佇む、ナチュラルでヘルスコンシャスな食事を朝食からディナーまで幅広く提供する人気レストラン。本アカデミーでは、『BLUE MOON Aroma Table』のコンセプトを実際に食事に落とし込んだメニューを講師とシェフとで考案し、提案していただきます。

特設サイトがオープン！

『BLUE MOON Aroma Table』でもっとたくさんの乾杯を！

<ブルームーン>は、『BLUE MOON Aroma Table』を通じた新たな食のスタイルを皆さんと作り上げていきたいと考えます。そこで、我々が独自に作り出したアロマメソッドを一人でもたくさんの皆さんに体験していただくための特設サイトをオープンします。

ここでは、グルメメディアでも活躍する注目のフーディーズたちが『BLUE MOON Aroma Table』を使って、ふだんのお料理に身近なアイテムを”プラス1アロマ”するだけで、あっと言う間に香り豊かなスペシャルメニューに変身するレシピをご紹介します。見た目にも美しく、そして味も香りも美味しい、五感で楽しむお料理は、もちろん<ブルームーン>との相性も最高！さらに、最高の空間で<ブルームーン>をご提供する”ブルームーンアンバサダー”がいるお店もご紹介しています。実際にアカデミーで学んだ彼女たちは、<ブルームーン>のスペシャリスト。それぞれのお店の「アロマ」香るスペシャリティと<ブルームーン>のペアリングをどうぞお楽しみください。このサイトを見るだけで、ご自宅で、お気に入りのカフェやレストランで、簡単に<ブルームーン>の「アロマ」体験ができてしまいます！

特設サイトのコンテンツは、<ブルームーン>のオフィシャルSNSでも随時発信していきます！  
こちらもお見逃しなく！

『BLUE MOON Aroma Table』特設サイト

<http://bluemoonbrewing.jp/academy/> (2017年10月20日オープン)

<ブルームーン>オフィシャルFacebook <https://www.facebook.com/BlueMoonJP/>

オフィシャルInstagram [https://www.instagram.com/jp\\_bluemoon\\_beer/](https://www.instagram.com/jp_bluemoon_beer/)



ビールのアロマ(香り)を知ることで、  
食事がいっそう美味しくなることをご存じですか？





本件に関するメディアへの掲載、取材等をお願いいたします。  
詳しい内容は、下記プレス対応窓口までお問い合わせください。

『BLUE MOON Aroma Table』プロジェクト

プレス窓口：源内 礼 [reigennai@me.com](mailto:reigennai@me.com) 電話：090-1884-6435

\*本プロジェクトに関連する講師、会場、アンバサダーなどへの直接の連絡はご遠慮ください。

<ブルームーン>は、モルソン・クアーズ・ジャパン株式会社の商品です。

オフィシャルHP

<http://bluemoonbrewing.jp/>