

編集者への取材、献本、プレゼント提供等のご依頼は
マイナビ担当者までご連絡ください

2015年6月18日
株式会社マイナビ

この夏、国内のクラフトビールが熱い！

海外からも注目される日本のクラフトビール 221 本を図鑑形式で詳しく紹介！

『日本のクラフトビール図鑑』 本日6月18日(木)発売

株式会社マイナビ（本社：東京都千代田区）は、日本全国164軒の醸造所（ブルワリー）から221種類のクラフトビールを集め、そのこだわり、スタイル（分類）、香り、飲み頃の温度、ラベルデザインなどの詳細データと、クラフトビールを楽しむための基礎知識やコラムを収録した書籍『日本のクラフトビール図鑑』を本日6月18日（木）より発売します。

クラフトビールとは、醸造家（ブルワー）が香りや味わい、デザイン、コンセプトなどにこだわりを持ってつくる、個性豊かなビールのことです。「クラフト＝工芸」という名の通り、醸造家の「こういうビールをつくりたい」という意志が強く反映されている点が魅力となり、クラフトビールはいま一大ブームを巻き起こしています。

近年、クラフトビールを製造するブルワリーの新設が相次ぎ、現在日本には180軒を超えるブルワリーが存在しています。小規模なブルワリーのみならず、大手ビールメーカーも市場への参入を始めました。職人気質のある日本でつくられるクラフトビールは、海外からも高く評価されており、「ワールドビアカップ」をはじめとする世界大会で認められるビールも生まれています。

本書の特徴

- ・日本のブルワリー164軒からつくられた、221種類のクラフトビールを地域別に紹介
- ・各ビールのスタイル（分類）や原料や香り、味わい、飲み頃温度などを徹底的に解説
- ・デザイン豊かなラベルが楽しめる瓶の写真と、色や泡立ちが分かるようグラスに注いだ状態の写真を並べて掲載
- ・商品の紹介だけでなく、クラフトビールの選び方からパブやイベントでの楽しみ方まで、役立つ情報も満載
- ・ビール大好き女性編集者による2年越しの企画がようやく実現。自らの足と喉を使い、本書のために飲み歩いた結果、5kg太ったという渾身の一冊！

ビールをこよなく愛するビール通はもちろん、「最近クラフトビールが気になっている」人向けの入門書としてもお勧めの一冊です。



< 書誌情報 >

書名：『日本のクラフトビール図鑑』
監修者：日本ビアジャーナリスト協会
定価：< 税抜き > 1,620円 < 税込み > 1,750円
判型：A5判型 208ページ
ISBN：978-4-8399-5527-4
発売日：2015年6月18日（木）

- 電子書籍版も同時発売 -

詳しくはこちら：『マイナビ BOOKS』（<https://book.mynavi.jp>）

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社マイナビ

出版事業本部 販売推進課 石原

Tel：03-6267-4466 Fax：03-6267-4033

Email：info-bk@mynavi.jp

< ページサンプル >

クラフトビールとブルワリーの情報がひと目でわかる図鑑ページ



常陸野ネストビール
Hitachino Nest Beer
Since 1996

★ DATA
スタイル: ベルジャン・ホワイトエール
原料: 麦芽、小麦、ホップ、果糖、果汁
アルコール度数: 5.5%
内容量: 330ml
飲み温度: 6~9℃
色: 白濁した明るめの黄色
香り: フルーティーで豊かな香り
味わい: キレがよく、さわやかな酸味がボディにライト

★ DATA
スタイル: スタウト
原料: 麦芽、ホップ
アルコール度数: 4.5%
内容量: 330ml
飲み温度: 10℃
色: 濃黒
香り: ビターチョコレートのような深い酸味
味わい: 口が強い
ボディ: ライト

原料、香り、味わいなどを詳しく解説!

常陸野ネストビール
ホワイトエール

★ DATA
スタイル: ベルジャン・ホワイトエール
原料: 麦芽、小麦、ホップ、香草、果汁
アルコール度数: 5.5%
内容量: 330ml
飲み温度: 6~9℃
色: 白濁した明るめの黄色
香り: フルーティーで豊かな香り
味わい: キレがよく、さわやかな酸味
ボディ: ライト

★ DATA
スタイル: スタウト
原料: 麦芽、ホップ
アルコール度数: 4.5%
内容量: 330ml
飲み温度: 10℃
色: 濃黒
香り: ビターチョコレートのような深い酸味
味わい: 口が強い
ボディ: ライト

BREWERY MESSAGE

胸を張って「おいしい」といえるビールをつくり続けるのも、ともにビールを楽しむ方法を研究し実践してきたとも思っています! これからもご期待ください。(広報担当)

※p.18のクラフトビールの掲載もぜひぜひ、よ! にもご期待ください!

住所: 茨城県常陸市常陸 1257
TEL: 029-296-2105(市内常陸会館内)
メール: info@hitachino.com
URL: <http://www.hitachino.com/>

日本のクラフトビールをもっと楽しめる基礎知識も満載

Introduction

日本のクラフトビールの世界

い、日本の「クラフトビール」に注目が集まっています。クラフトは工芸の意味。この「工芸ビール」が示すビールの魅力を味わってみましょう。

クラフトビールのここがすごい!

つくり手の個性が際立つこだわりのビール

「クラフトビール」とは、蒸留量や万人受けする味にとらわれず、醸造家(ブルワー)が「自分の飲みたいもの」としてつくったビールのことです。これまでも「キレイい黄色のビール」が主体であった日本のビールに、クラフトビールのさまざまな個性が加わり、日本のビールシーンは多様性の時代を迎えたのです。近年では、大手ビールメーカーもクラフトビールに参入し、今後の動きがますます目が離せません。

クラフトビールの夜明けが来た!

全国180以上のブルワリーが切磋琢磨する

1994年の酒税法改正によって小規模醸造が許可されたビールは、「地ビール」とよばれブームになりました。しかし未熟な技術でつくられた地ビールは、いったん衰退。一部のブルワリー(醸造所)のみが地道な努力と研鑽を積み生き残り、「クラフトビール」という言葉とともに再び注目を集めているのです。現在日本には180軒を超える小規模醸造所が存在し、新しいブルワリーも次々と誕生しています。

海外からも注目! 世界大会で受賞するビールも

ビールの世界には、ワールド・ビアカップをはじめとするさまざまな世界大会があります。もとも職人肌をもつ日本人。技術を開き、こだわりをもつてつくられたビールからは、海外の大会でも認められるビールがいくつも生まれています。世界大会での受賞は、クラフトビール再興のきっかけのひとつにもなりました。今、海外では、日本産の原料にこだわった日本独自のビールに人気が高まっています。

個性が重視されるようになった日本のビールシーンには、醸造所を併設した「ブルワパブ」とよばれるパブも登場。できたてのビールが飲めることはもちろん、パッケージ化されていないプレミアム感や、そのビールをつくり出した醸造家の思いをその場で聞くことができるのも魅力のひとつです。個人経営でブルワパブをはじめ人も続々と増え、日本のクラフトビールにさらなる活気を与えています。

世界のビールを詳しく知りたい方はこちらもおススメ!

世界のビールを 136 本掲載『ビールの図鑑』

一般社団法人日本ビール文化研究会 / 日本ビアジャーナリスト協会 監修

定価 1,620 円 (税込み)

