

「ビールを飲んで花火をあげよう」

「 LIGHT UP NIPPON 酒 Hanabeer(ハナビール)」

ベアレン醸造所(岩手県盛岡市)とのコラボレーション商品 6/11(月)販売開始

- LIGHT UP NIPPON 実行委員会は、東日本大震災に対する追悼の想いを忘れないこと、そして被災地の復興に少しでも貢献したいという想いから、昨年引き続き2012年8月11日(土)に東北沿岸の被災地十数か所で同時に、追悼と復興の花火大会「LIGHT UP NIPPON 2012」を開催いたします。
- 今般、ヨーロッパの伝統的な製法によるクラシックビールを造る(株)ベアレン醸造所(岩手県盛岡市)とのコラボレーション商品「LIGHT UP NIPPON 酒 Hanabeer(ハナビール)を6月11日より、ベアレン醸造所ほか、ローソン(都内中心100店舗で7月3日より販売予定)販売することになりましたので、お知らせいたします。
なお、商品の売上の一部は「LIGHT UP NIPPON 2012」の開催費用に充てられます。
- 今後も協力企業とのコラボレーションを推進するとともに、現地実行委員や花火師と連携し、「LIGHT UP NIPPON 2012」の開催に向けて、準備を進めてまいります。

<商品概要>

生産地	岩手県盛岡市
メーカー	株式会社ベアレン醸造所 (http://www.baerenbier.com/)
岩手県	盛岡市にてドイツより移設した醸造設備を駆使し、ヨーロッパの伝統的な製法によるクラシックビールを造るブルワリーです。
商品種別	クラシック ドイツで最もビール生産量の多い街「ドルトムント」の特産ビールとして、人気を博していたビール「エクスポート」と、同じスタイルのビールが「ベアレンクラシック」です。 コクと苦味のバランスがよく、どんな料理ともあわせやすいオールマイティなビール
内容量	330ml
希望小売価格	400円(税込み) ※通常、ベアレンビールのクラシックは税込み350円。 ※今回は、1本あたり50円+ベアレンビール10円=60円の寄付金付きの販売。
販売店舗	ベアレン醸造所ほか、ローソン(都内中心100店舗で7月3日より販売予定)



報道関係者からのお問い合わせ先

「LIGHT UP NIPPON 実行委員会(小林) TEL: 080-4169-8263

<添付資料>LIGHT UP NIPPON 酒 Hanabeer (ハナビール) 販売店舗一覧

1.株式会社ベアレン醸造所 (<http://www.baerenbier.com/>)

住 所：岩手県盛岡市北山1丁目3-31

連絡先：019-606-0766 担当：鳶田

販売サイト：<http://baeren.jp/hanabeer.shtml>

2.株式会社ローソン (7/3 店頭販売開始)


・限定 4800 本

・都内を中心とする 100 店舗での販売

<参考資料> 「LIGHT UP NIPPON 酒」について

LIGHT UP NIPPON と、岩手・宮城・福島酒蔵のコラボによる「花火に変わるお酒」。

5月11日より都内30店舗のローソンで販売開始し、各酒蔵でのHPでも順次販売開始。

	岩手／赤武酒造 (大槌町)	宮城／男山本店 (気仙沼市)	福島／夢心酒造(喜多方市)
商品名	浜娘 純米酒 (生貯蔵酒)	陸前男山特別純米酒	純米酒 夢心
商品写真			
アルコール分	15度	15度	15度
精米歩合	60%	60%	60%
日本酒度	-1	+3	+4
原料米	岩手県産「ひとめぼれ」	宮城県産「蔵の華」	会津産酒造好適米
特徴	<p>震災による津波で社屋、醸造施設の一切が流失し一時廃業も検討したが、県工業技術センターに残っていた酵母を使用し、盛岡市内の桜顔酒造の工場を借りて生産を再開した。『うまい』と唸るような味わいが特徴。</p> <p>のみ応えのある元気なお酒。少しじゃじゃ馬かもしれませんが濃醇で味わい豊かなお酒です。</p>	<p>気仙沼市街にある社屋は津波で全壊したが、高台にあり難を逃れた工場や清酒になる前の「もろみ」は無事だったため、震災翌日から酒造りを再開。周囲から「生き残った企業として生産を続け、復興の先駆けになるべきだ」と説得され、発電機や燃料、水などの支援を受けながらの生産再開にこぎつけた。</p> <p>穏やかな香りと、キレの良い味わいが特徴。夏を越えた熟成感は爛でも十分に感じる事が出来ます。揚げ物や味の濃いものなどの後味を、爽やかにしてくれるので食が進みます。</p>	<p>福島県ブランド認証の酒。(平成22年2月25日認証)福島県を代表する純米酒に認証された酒です。</p> <p>「冷やしてもよし、ぬる爛でもおいしく飲めるので、食中酒としては最適である。香りもおさえめで、酒自身の主張はありませんが、その代わりいろんな料理と合わせやすい。」</p>
創業年	明治29(1896)年 (創業116年)	大正元(1912)年 (今年が創業100周年)	明治10(1877)年 (今年で創業135年)