

あの角の向こうに発見がある。



IKSPIARI®

2019年6月27日
株式会社イクスピアリ

各社のイチオシビールがラインアップ
「イクスピアリ®・クラフトビア・コレクション 2019」まもなくスタート
2019年7月12日(金)~15日(月・祝)

東京ディズニーリゾート®内の商業施設「イクスピアリ」の夏の風物詩としてすっかり定着した「イクスピアリ・クラフトビア・コレクション 2019」が、いよいよ7月12日から始まります。

イクスピアリ開業時より施設内で醸造するクラフトビール「ハーヴェスト・ムーン」の醸造責任者・園田智子が「クラフトビールを飲む楽しみ、選ぶ楽しさを提案したい」と、国内外から高い評価を得ているブルワリー4社をセレクト。各社自慢のイチオシビールをはじめ、定番ビールやイベントのためのスペシャルビール、どんなビールがサービングされるか当日のお楽しみとなるシークレットビールまで、30種類以上のさまざまなスタイルのビールが揃います。

今年は「イベント専用カップ」をご購入いただいてからビールをご注文いただく「マイカップ制度」を導入、イベントロゴが入った「オリジナルビアグラス」で、選び抜かれたクラフトビールの魅力をご堪能ください。

※ビールの提供はイベント専用カップ(オリジナルビアグラス/オリジナルプラカップ)のみです。

《マイカップ制度》 イベント専用カップを購入し、クラフトビールを飲みまわってください。

- ◆ イベント専用カップ：オリジナルビアグラス（各日数量限定・ガラス製） 税込500円
オリジナルプラカップ（プラスチック製） 税込50円
- ◆ 販売場所：2F セレブレーション・プラザ前「カップ販売専用ブース」



オリジナルビアグラス
税込 500円
(各日数量限定)



オリジナルプラカップ
税込 50円

※ビールの価格は含まれません。



出店ブルワリーの皆さん

「イクスピアリ・クラフトビア・コレクション 2019」の楽しみ方

- Step1. イベント専用カップを買う。
- Step2. 好きなビールとサイズ(レギュラー/ハーフ)を注文する。
- Step3. 楽しく飲む。
- Step4. おかわりするときは、グラスを軽くすすぐ。
→ Step2. に戻る。繰り返し。



昨年の様子

※写真はすべてイメージです。

「イクスピアリ・クラフトビア・コレクション 2019」開催概要

- 開催日時：7月12日(金) 16:00～21:00 (L.O. 20:30)
7月13日(土)・14日(日) 12:00～21:00 (L.O. 20:30)
7月15日(月・祝) 12:00～20:00 (L.O. 19:30)
※悪天候時など、内容の一部変更、または中止となる場合がございます



出店ビール5ブランド

- 場 所：イクスピアリ 2F セレブレーション・プラザ (入場無料)

- 座 席 数：約500席 (立ち飲み席を含む)

- 価 格：クラフトビール各種 レギュラー 600円/ハーフ 300円
※スペシャルビールについては、量や販売価格が異なる場合があります。

■出店ブルワリー（醸造所）とイチオシビール

「ハーヴェスト・ムーン」(千葉 株式会社イクスピアリ)

イクスピアリの街から生まれた舞浜の地ビール。「きれいな味のビール」を目指しています。ハーヴェスト・ムーン「ナツコ」アメリカ・ポートランドEcliptic Brewingとコラボしたアマリロホップ100%使用の爽やかな小麦のラガービール。



「ナツコ」

「志賀高原ビール」(長野 株式会社玉村本店)

コンセプトは「自分たちが飲みたいビール」。ホップにこだわったビールの香り、味わいをお楽しみください。

「一切皆苦」志賀高原ビール15周年記念限定IPA。ホップを贅沢に使ったトロピカルな香り。



志賀高原ビール「一切皆苦」

「富士桜高原麦酒」(山梨 富士観光開発株式会社)

富士山の伏流水で造る本格的なドイツスタイルのビール。醸造士の高い技術で造りだされる香り高い“本場”の味わいを届けます。

「ヴァイツェン」フルーティーな香りと上品な味わいで、女性でも飲みやすい小麦のビール。



富士桜高原麦酒「ヴァイツェン」

「箕面ビール」(大阪 株式会社箕面ビール)

滝ともみじ、少しやんちゃなおさるが名物の箕面で、特別ではなく毎日飲みたいデイリービールを目指して、箕面ビールにしかない個性（オリジナル）をお届けします。

「スタウト」コーヒーやビターチョコのような風味、やわらかさとドライな後味にこだわった箕面ビールのフラッグシップ。



箕面ビール「スタウト」

「城端麦酒」(富山 城端麦酒有限会社)

富山の小京都“城端”の小さな醸造所で、苦いものから、青いフルーツビールなど、型にはまらない新たなビールを提案します。

「グレートブルー」城端麦酒の代名詞ともいえる、レモン果汁を使った爽やかなフルーツエール。



城端麦酒「グレートブルー」

各ブルワリーのメニューなど詳しくは特設サイトにてお知らせします。
<https://www.ikspiari.com/ent/special/craftbeercollection2019/>

お問い合わせ

イクスピアリ インフォメーション TEL：047-305-2525 (受付時間：10:00～19:00)

オフィシャルウェブサイト：www.ikspiari.com

施設営業時間：10:00～23:00 (店舗により異なる)

※写真はすべてイメージです。