

報道関係者各位

2022年8月9日 横浜 東急REIホテル

### 横浜ビール × 横浜東急 REI ホテル 初のコラボイベント 「クラフトビール&BBQ ナイト！」

2022年9月3日(土) 限定開催



横浜 東急REIホテル(神奈川県横浜市西区みなとみらい・総支配人 山田 早苗)ビストロチャイナ「アンコール」(9F)では、2022年9月3日(土)限定で、株式会社横浜ビール(同・中区住吉町)と初のコラボイベント「クラフトビール&BBQ ナイト！」を開催いたします。

地元・横浜を代表する「横浜ビール」との初めてのコラボレーションは、クラフトビールの魅力、「多様性と食とのペアリング」を存分にお楽しみいただける、1日限定イベントです。ビアテイスターの田尻 和彦氏をお招きし、クラフトビールの奥深い世界観や料理との相性についてお話いただきます。

その後は、レストラン「アンコール」自慢の BBQ プレートとビールのペアリングを。飲み比べが出来るクラフトビールは、5種をご用意。お肉の旨味を引き立てる苦味の強い「横浜ラガー」や、華やかで軽い口当たりが特長の「ハマクロ」も、イベント限定でご提供いたします。

香り高いクラフトビールが彩る夜のひととき…、ほろ酔い気分でご堪能ください。

#### ■コラボイベント「クラフトビール&BBQ ナイト！」概要

日 時: 2022年9月3日(土)【要予約】先着25名様限定  
17:15~ 受付  
17:30~ ビアトーク ビアテイスター・田尻 和彦氏より  
18:00~ お食事 クラフトビールとBBQプレートのペアリング

場 所: ビストロチャイナ「アンコール」(9階)  
料 金: お1人さま 5,500円(サービス料・消費税込)



「ハマクロ」(缶)

メニュー：クラフトビール 5 種飲み比べ

①ピルスナー(樽生) ②横浜ラガー(樽生) ③ヴァイツェン(樽生) ④アルト(樽生) ⑤ハマクロ(缶)

BBQ プレート

枝豆ラー油/グリル野菜/牛ロース肉のグリエ/骨付きソーセージ/チキンの香草焼き/  
ポークスペアリブ/塩焼き 有頭海老/のアンコール焼きそば/フライドポテト

トーク： ビアテイスター 田尻和彦氏 (株式会社横浜ビール 営業部部長)

- ・日本地ビール協会公認 ビアテイスター
- ・ビアジャーナリスト協会 アカデミー2 期生

人生のほとんどを横浜で育つ。2010 年に都内の IT 企業から転職。  
横浜ビールの熱き伝道師として、クラフトビール愛を多くの方に  
伝えることを責務としている。



協力： 横浜ビール

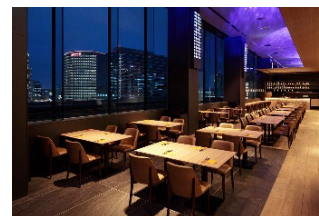
CRAFT BREWED  
**YOKOHAMA  
BEER**

「ビールと食で あなたと私に ワクワクを！」をコンセプトに、1999 年よりスタートした  
「横浜ビール」。一つ一つの工程を醸造士が手作業にこだわり、新鮮なビールを提供  
することを心掛けている。日本で初めてビールが醸造された地“横浜”で一番最初に  
立ち上げたクラフトビール醸造所。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします  
※営業内容は、社会状況により変更が生じる場合がございます  
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます  
※写真はイメージです

◇横浜 東急 REI ホテルでは、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に  
最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r/information/64374/index.html>



ビストロチャイナ「アンコール」内観

**[お客さまのお問い合わせ先]**

横浜 東急 REI ホテル

ビストロチャイナ「アンコール」

Phone: 045-663-0138 (直通)

**[本件に関するお問い合わせ]**

マーケティング(横浜ベイホテル東急内)

大山・佐竹

Phone : 045-682-2273

Fax : 045-682-2271