

【新商品】鳥取県内限定販売！松井酒造より「とっとりビール」シリーズ3種が新登場

～毎日の料理をもっと美味しく。素材本来の旨味を追求した鳥取限定ビール～



松井酒造合名会社（所在地：鳥取県倉吉市）は、鳥取の豊かな食文化と日々の食卓を彩る新商品として、**鳥取県内限定販売**となる「とっとりビール ゴールド」「とっとりビール シルバー」「とっとりビール ベージュ」の3種を新たに発売いたします。

2026年9月10日（木）頃より、鳥取県内のスーパーマーケット、酒販店、お土産店等にて順次販売を開始いたします。

■地元・鳥取の皆様へ届ける、松井酒造の「新たなスタンダード」

日々の暮らしの中で、世代を問わず親しまれているビール。

松井酒造では『お酒の製造を通じて、人々を幸せに！』という理念のもと、ビールの醸造に取り組み約3年が経ちました。

これまでに培ってきたビール造りの経験と、ウイスキー造りで磨き上げた醸造技術を活かし、「地元・鳥取の皆様や鳥取を訪れる方々に親しんでいただけるビールをお届け

したい」という思いから本商品の開発がスタート。

鳥取県内でのみ味わえる、食事に寄り添う新たな定番ビールとして「とっとりビール」シリーズが誕生しました。

■ シンプルだからこそ、味にごまかしはきかない

私たちが重視したのは、日々の料理とともに美味しく飲める「飽きのこない食中酒」としてのバランスです。

余計なものに頼らないシンプルな素材構成だからこそ、醸造の細やかな技術がストレートに味わいへと現れます。

ラガータイプである「とっとりビール ゴールド」と「とっとりビール シルバー」は、何度でもグラスを傾けたくなる「爽快なのどごし」と「キレの良さ」を追求。麦本来の豊かな旨味をしっかりと残しながらも、クリアな後味で食材や料理の美味しさを引き立てます。

一方、「とっとりビール ベージュ」は、小麦麦芽を加えることで、ホップの華やかな香りと小麦由来の柔らかな口当たりを両立させました。濃密で奥深い味わいながらも、すっきりと飲み飽きない鮮やかな余韻をお楽しみいただけます。

私たちが目指すのは、一口飲んだ瞬間の「うまい！」というひと言です。

鳥取の地から、さらなる美味しさを求めて進化し続けることをお約束いたします。

■ 商品ラインナップ



とっとりビール ゴールド

目指したのは、飽きのこない麦本来の豊かなコクと、突き抜けるような爽快感。
妥協のない醸造技術により、飲みごたえとキレを最高のバランスで両立させました。

原材料：麦芽（外国製造）、ホップ

アルコール度数：5%

容量：350ml

希望小売価格：250 円（税別）

とっとりビール シルバー

厳選された麦の濃醇な旨味を最大限に引き出した一本。
雑味を徹底して抑えたクリアな後味と、スッキリとした鮮烈なキレを実現しました。

原材料：麦芽（外国製造）、ホップ

アルコール度数：5%

容量：350ml

希望小売価格：270 円（税別）

とっとりビール ベージュ

厳選素材の個性を引き出した香り高い一杯。
小麦麦芽由来の柔らかな口当たりとホップの豊かな香りを両立させ、濃密で奥深い味わいと鮮やかな余韻を追求しました。

原材料：大麦麦芽（外国製造）、小麦麦芽、ホップ

アルコール度数：5%

容量：350ml

希望小売価格：300 円（税別）

■試飲販売会開催決定

鳥取の皆様いち早く「とっとりビール」の味わいを体験していただける試飲販売会を実施いたします。

当日はシリーズ3種を実際にご試飲いただけますので、ぜひ飲み比べてみてください。

開催店舗：イオンモール日吉津

日程：2026 年 9 月 13 日（日）

時間：11:00～17:00

場所：鳥取県西伯郡日吉津村日吉津 1160-1

※お車・バイク・自転車等を運転される方、および20歳未満の方の試飲はお断りいたします。

※当日の状況により、実施内容や時間が予告なく変更となる場合がございます。

■倉吉蒸溜所について

倉吉蒸溜所は、鳥取県倉吉市に蒸溜所を構え、ウイスキーやビールをはじめとする多種多様な蒸溜酒・醸造酒の製造・販売を行っています。

「お酒の製造を通じて、人々を幸せに」という経営理念を掲げ、日本国内のみならず世界65ヵ国以上で「倉吉」「鳥取」「山陰」など地元になんだ商品名の「マツイ」ブランドを展開しています。

現状に満足せず、10年後、20年後、30年後の流通、販売を予測し、世界へ向けて新たな価値を生み出し続けます。

■企業情報

松井酒造合名会社 倉吉蒸溜所

〒682-0934 鳥取県倉吉市上古川 656-1

公式 HP : <https://matsuiwhisky.com>

■商品についてのお問い合わせ先

松井酒造合名会社 電話（06-4309-6250）もしくは、メール（info@matsui-shuzo.co.jp）にてお待ちしております。

※営業のご連絡は全てお断りしております

■このプレスリリースへのお問い合わせ先

松井酒造合名会社 広報 メール（pr@matsui-shuzo.co.jp）にてお待ちしております。

※SEO対策・マーケティングやシステムなどの営業メールは全てお断りしております