

報道関係各位

2022年3月29日

株式会社協同商事コエドブルワリー

ウインナーとビールの「無限ループ」が楽しめる  
COEDO×SAIBOKU『コラボレーションビール』  
2022年4月より発売開始！

日本を代表するクラフトビールメーカーCOEDO（コエド）[本社 埼玉県川越市・株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治]は、豚の育種から、精肉、ハム・ウインナーの製造・販売まで完全一貫体制で手がけている(株)埼玉種畜牧場・サイボク（本社：埼玉県日高市 代表取締役社長：笹崎浩一）と『コラボレーションビール』を醸造いたしました。



大量のアロマホップを使用し、シトラスやトロピカルフルーツを彷彿とするフルーティで華やか香りとともに、麦芽の旨味と苦味がバランスよく感じられる爽やかな味わいのIPA（インディア・パール・エール）に仕上げました。サイボクウインナーとのペアリングを追求した新しい味わいになっております。

品質や美味しさにこだわり、海外のコンペティションでも多数の受賞歴を持つ両社は、埼玉の地を共通の背景としながら、ウインナーとビールというクラシカルな組み合わせでありながら、伝統にとらわれず現代的な解釈でコラボレーションを具現化したビールを作り上げました。

是非サイボクウインナーと共に、IPA『コラボレーションビール』をお楽しみください。

商品名	「サイボク×コエドブルワリー【コラボレーションビール】」		
コンセプト	① ウインナーとビールの「無限ループ」が楽しめる、飽きの来ない味わい ② ポークウインナー、あらびきウインナーとのペアリング ③ 従来と異なる新しいペアリングの提案		
コメント	1946年創業、自社牧場から「新鮮・美味・安心」の豚肉・ハム・ソーセージを届けてきたサイボク。創業75周年を記念しCOEDOからお送りしたアニバーサリービールが、サイボクウインナーとのペアリングを追求した新しい味わいになりました。フルーティなアロマホップが華やかに香り、麦芽の旨味と苦味のバランスの取れた爽やかな味わい。ウインナーとビールの無限ループをお楽しみください！		
ビアスタイル	INDIA PALE ALE (IPA / インディア・ペール・エール)		
原材料	麦芽 (外国製造)、ホップ	酒税区分	ビール
アルコール度数	5%	IBU	
容量	333ml 瓶	管理温度	常温
希望小売価格	328 円 (税抜 298 円)	出荷開始	2022 年 4 月 1 日 (金)
取り扱い店 (瓶)	サイボク【ミートショップ / 楽農ひろば / 花鳥風月内 温泉ショップ / JR 川越駅店】		
取り扱い店 (ギフトセット)	サイボク【ミートショップ / 花鳥風月内 温泉ショップ / 通信販売 / オンラインショップ / 丸広川越店 / 丸広入間店】		



△仕込み時の様子

## ▽SAIBOKU について

商号：株式会社埼玉種畜牧場・サイボク

代表者：代表取締役社長 笹崎 浩一

所在地：埼玉県日高市下大谷沢 546

創業：1946 年

- 事業内容：1. 自社牧場での種豚育種改良、肉豚生産
2. 精肉、ハム・ソーセージ、パン製造販売および加工品、食品販売
  3. 地元野菜の直売
  4. カフェテリア、レストランの運営
  5. 温泉施設の運営
  6. アスレチックの運営

## ▽リンク

・サイボク

<https://www.saiboku.co.jp/>

・COEDO

<https://coedobrewery.com/jp/>

---

### >ビールについてのお問い合わせ

株式会社協同商事コエドブルワリー

広報担当 田邊

080-8432-7472 / 0570-018-777 (ナビダイヤル)

[m-tanabe@coedobrewery.com](mailto:m-tanabe@coedobrewery.com)

### >サイボク、ウインナーについてのお問合せ

サイボク（株式会社埼玉種畜牧場）

企画・広報課 吉田 英晃

042-989-2221

[h.yoshida@saiboku.co.jp](mailto:h.yoshida@saiboku.co.jp)