

チーズとクラフトビールのペアリングで、家飲みをもっとおいしく！

「明治北海道十勝スマートチーズ」、 味とのマッチングを追求した オリジナルのクラフトビール「SMACHEE BEER」を発表

- ネーミングや味・ラベルに至るまで、アンバサダープログラム『スマチー部』の声を反映 -

3月23日より石見麦酒 EC サイトや島根県内を中心とした実店舗で展開開始

株式会社 明治（代表取締役社長：松田 克也）が展開する「明治北海道十勝スマートチーズ」（以下スマートチーズ）は、スマートチーズの濃厚な味に合わせたクラフトビール「SMACHEE BEER」（スマチービール）を発表いたします。本商品は、島根県江津市の醸造所「石見麦酒」に開発・製造を依頼し、スマートチーズのアンバサダーである『スマチー部』部員とともに作りあげました。3月23日より石見麦酒の EC サイトや島根県内を中心としたスーパーマーケットなどで販売を順次開始いたします。



「明治北海道十勝スマートチーズ」は、独自の「うまみ乳酸菌熟成技術」によって実現した、濃厚なうまみが特長の今までにない全く新しいチーズです。この独特なうまみと香りはお酒との相性がよいことからこれまでもスマートチーズでは『家飲み』を豊かにするためのマッチングを提案してまいりました。よりよい商品をお届けすることはもちろん、お客さまにとってより豊かで驚きのある商品体験を提供したいと考え、このたび、スマートチーズと最高に合うクラフトビールをつくる「スマートチーズ BEER PROJECT」を立ち上げました。クラフトビールの味はもちろん、『SMACHEE BEER』というネーミングやラベルデザインなど、発売開始に至るまでの随所にはスマートチーズのアンバサダープログラムである『スマチー部』の部員の意見を取り入れています。

クラフトビールの開発・製造は、島根県江津市の醸造所「石見麦酒」に依頼。スマートチーズの味と香りに合うシングルホップ 6 種類を厳選し、その中から複数ブレンドするという、異例の方法で開発を進めました。味は、明治・石見麦酒の関係者と『スマチー部』部員 6 名によるオンライン上での「ビール会議」でスマートチーズとの相性を検証しながら決定。スマートチーズのラインナップである「チェダーブレンド」と「パルメザンブレンド」それぞれに合う味を追求し、「SMACHEE BEER FOR CHEDDAR」と、「SMACHEE BEER FOR PARMESAN」の 2 種類をつくりあげました。

両商品ともに目指した味は、重みがあるしっかりとした IPA（インディアペールエール）。濃厚なうまみのスマートチーズ「チェダーブレンド」との相性のよさを追求した「SMACHEE BEER FOR CHEDDAR」は、しっかりとしたコクと苦みが特長です。芳醇な香りが特長のスマートチーズ「パルメザンブレンド」に合わせた「SMACHEE BEER FOR PARMESAN」は、白ワインのような香りが楽しめます。

このたびの『スマートチーズ BEER PROJECT』は、クラフトビールの開発やアンバサダーとの共創、地方の醸造所とのコラボレーションなど、スマートチーズとして初めてだらけの取り組みとなりました。これからもスマートチーズは、全国各地の食に携わる人を元気にすることにチャレンジし、自社商品を媒介にした商品開発やコラボレーションを推進しながら、お客さまによりよい商品体験をお届けしていきます。

[商品概要]

・ 商品名	: 「SMACHEE BEER FOR CHEDDAR」 「SMACHEE BEER FOR PARMESAN」
・ 製造・販売	: 株式会社石見麦酒
・ 希望価格	: 600 円（税別）
・ 容量	: 330ml
・ アルコール度数	: 6.0%
・ 発売日	: 2021 年 3 月 23 日より順次開始
・ 販売方法	: ・ 石見麦酒 EC サイト (http://shop.iwami-bakushu.com/) ・ 島根県をはじめとした中国地方のスーパーマーケット（※） ↳イズミ (ゆめタウン江津店、ゆめタウン広島店、ゆめタウン廿日市店、LECT 店、ゆめタウンみゆき店、ゆめタウン浜田店) ↳キヌヤ (東町店、二宮店、西益田店、菊ヶ浜店、緑ヶ丘店、中吉田店、プリル店、笠柄店、益田ショッピングセンター、長澤店、江津店) ↳フレスタ (上天満店、東雲店、横川本店) ※3 月 24 日からの販売となります。



SMACHEE BEER FOR CHEDDAR

明治北海道十勝スマートチーズ「チェダーブレンド」と最高に合う味を目指したクラフトビールです。ホップには、パパイヤのような香りの「モザイク」と大地や自然を感じる苦みが印象的な「シムコー」を使用。濃厚なうまみが特長のスマートチーズ「チェダーブレンド」と相性のいい、しっかりとしたコクと苦みをお楽しみください。



SMACHEE BEER FOR PARMESAN

明治北海道十勝スマートチーズ「パルメザンブレンド」と最高に合う味を目指したクラフトビールです。ホップには、柑橘系の香りの「アマリロ」や「シトラ」に加えて、白ぶどうのような香りの「ネルソンソービン」を使用。芳醇な香りが特長のスマートチーズ「パルメザンブレンド」と相性のいい、白ワインのような香りをお楽しみください。

[発表までのプロセスの一部紹介]

「SMACHEE BEER」開発に際しては、スマートチーズのアンバサダープログラムである『スマチー部』の部員の意見を随所に取り入れています。

● 「ビール会議」の実施

スマートチーズと最高に合うクラフトビールの味を決めるために、石見麦酒・明治社員に加え、『スマチー部』の部員6名を招待し、オンラインで「ビール会議」を開催。6種類のシングルホップのビールを混ぜながら、どれとどれが合うかを導き出すという初めての体験を楽しんでいただきながら、味を決定しました。

● クラフトビールの名称とラベルデザインの選定

商品名称とラベルデザインの選定も『スマチー部』の部員に依頼。事前にデザインを3案用意した上で、Twitterで告知、投票キャンペーンを実施しました。1400以上の票が集まり、現行のネーミング「SMACHEE BEER」と、ラベルデザインに決定しました。

● 「オンライン飲み会」の実施

「SMACHEE BEER」のお披露目パーティーと称して、『スマチー部』の部員を招いた「オンライン飲み会」を実施し、石見麦酒・明治社員とともに「SMACHEE BEER」の完成を祝いました。コロナ禍で集まることが難しいなかの開催でしたが、「家飲み」を参加者全員で体験できるよい機会となりました。クイズ大会なども盛り上がり、アンバサダーとの絆がより深まりました。



▲ビール会議

(2020年12月12日開催)



▲オンライン飲み会の様子

(2021年3月20日開催)

[参考情報]

● 明治北海道十勝スマートチーズについて



明治北海道十勝スマートチーズ チェダーブレンド

明治独自の「うまみ乳酸菌熟成」技術によって実現した、「濃厚なうまみ」と、「ほろほろ」とほどけるような口どけをお楽しみいただける、全く新しいおいしさのチーズです。スマートに食べられる薄型ひとくちサイズにしました。明治オリジナルの国産ナチュラルチーズ「十勝うまみ濃厚チェダー」をブレンドしています。(チーズ分中30%以上)



明治北海道十勝スマートチーズ パルメザンブレンド

舌に感じる「濃厚なうまみ」と、口の中で広がる「芳醇な香り」をお楽しみいただける、全く新しいおいしさのチーズです。スマートに食べられる薄型ひとくちサイズにしました。明治オリジナルの国産ナチュラルチーズ「十勝かおり濃香パルメザン」をブレンドしています。(チーズ分中30%以上)

- 『スマチー部』と“スマートチーズ BEER PROJECT”について

『スマチー部』はスマートチーズの魅力を発信いただくアンバサダープログラムで約 2400 名（2021 年 1 月末現在）の部員が所属しています。2020 年 8 月には、『スマチー部夏の陣』として、スマートチーズのチェダー派（チェダーブレンド味）とパルメ派（パルメザンブレンド）の人気投票企画を開催するなど、『スマチー部』部員限定のイベントやモニター企画を展開しています。

2020 年 10 月に『スマチー部』の活動として、スマートチーズと最高に合うクラフトビールをつくる『スマートチーズ BEER PROJECT』を発表。以来、味を決める「ビール会議」、デザインと名前を決める投票キャンペーン、先行おすそわけキャンペーンなどお客さまに向けて継続的に情報をお届けしてきました。

詳細は以下 URL をご参照ください。

[スマートチーズ BEER PROJECT]

https://www.meiji.co.jp/dairies/cheese/meijitokachi/products/smart_cheese/ambassador/beer_project/

[公式 twitter]

https://twitter.com/tokachi_smart



- 石見麦酒について

石見麦酒は、島根県西部の江津市にあるクラフトビールの醸造所です。この地域ならではの地酒をつくりたいと、夫婦二人で 9 坪の小さなブルワリーを立ち上げました。江の川の恵みをいっぱいに受けたお米や日本海の潮風に耐えた柚子などの農産物を最大限に活かし、さまざまな種類のクラフトビールを造っています。1 回に醸造するのは 100ℓ から 150ℓ と少量で手間もかかりますが、その分、滋味豊かでバリエーションに富んだ味をご用意できるのです。

<http://www.iwami-bakushu.com/>

