

報道関係各位

2015年1月21日

**ビール好きの女子限定！ 出来立てクラフトビールと美味しい料理を堪能できる  
1日限りの特別バスツアーを3月7日(土)初開催！**

## 「御殿場高原ビール女子バスツアー」

日程:2015年3月7日(土)

時間:13:00～21:00(現地滞在時間15:00～19:00)

場所:東京駅(丸ビル前集合) ⇄ 御殿場高原ビール「グランテーブル」

料金:1名様 3,800円(消費税込)

※クラフトビール飲み放題(3時間)+2,000円の食事券+送迎バス付

予約:2015年2月6日(金)10:00より、当社ホームページにて受付開始

国内最大級のクラフトビールメーカーである御殿場高原ビール株式会社(代表取締役社長:鈴木和宏 本社:御殿場市神山719)では、2015年3月7日(土)に御殿場高原ビール内レストラン「グランテーブル」において、首都圏にお住いのビール好きの女性に向けた限定イベント「御殿場高原ビール女子バスツアー」を、東京駅前発着にて初めて開催いたします。

### ■6種類の出来立てクラフトビールが飲み放題

「御殿場高原ビール女子バスツアー」では、御殿場高原ビールの醸造所で造られた6種類のクラフトビールが3時間飲み放題です。醸造士が丹精込めて造り上げたクラフトビールは、醸造所の貯蔵タンクからレストランのサーバーに冷却パイプで繋がっている為、いつでも出来立てで最もおいしい状態をお楽しみいただけるよう徹底管理されています。全種類を試飲してお好みのビールを見つけるもよし、料理との相性を探すのもよし、クラフトビール好きにはたまらないラインナップです。醸造士のおススメは、地元富士山の清らかな伏流水と御殿場産コシヒカリを使用して醸造した「御殿場コシヒカリラガー」。ほのかに薫る香ばしいお米の風味とすっきりとした飲み口が特徴です。

### ■40種類以上の自慢の料理をおいしいビールと共に

会場となる「グランテーブル」では、ビールと相性の良いメニューの数々をご用意しています。いずれの料理も素材を究め、美味しさを極めた自慢のメニューばかりです。特にナポリから輸入した薪窯を使って焼き上げる本格派ナポリ・ピッツァや、料理長の木内広昌自らが焼き上げる特製スペアリブ、毎朝手打ちする生パスタは必食の逸品です。今回のバスツアーでは、「グランテーブル」にてご利用いただける2,000円分の食事券が料金に含まれていますので、40種類を超えるメニューの中から好きなお料理をお選びいただくことができます。



クラフトビールイメージ



グランテーブルイメージ



ウインターイルミネーション イメージ

## ■日本有数の規模を誇る時之栖の「ウィンターイルミネーション」も楽しめる

今回のバスツアーでは、御殿場高原ビールに隣接するリゾート施設である時之栖（ときのすみか）の期間限定イベント「ウィンターイルミネーション」に参加できる時間設定となっており、御殿場高原の爽やかで澄んだ空気のもと、日本有数の規模を誇る 450mの光の回廊や、約 20mのもみの木を使用したイルミネーションツリーに加え、昨年来場者数 100 万人を超えた噴水ショー（観覧料金別途）などの光の芸術もお楽しみいただくことができます。

### 「御殿場高原ビール女子バスツアー」実施概要

日 程：2015 年 3 月 7 日(土)

時 間：13:00 ～ 21:00

スケジュール：13:00 東京駅丸ビル前 出発 → 15:00 御殿場高原ビール到着(グランテーブルにて3時間クラフトビール飲み放題) → 19:00 御殿場高原ビール出発 → 21:00 東京駅到着・解散

場 所：御殿場高原ビール「グランテーブル」

料 金：1 名様 3,800 円(消費税込)

・6 種類のクラフトビール飲み放題(15:00～18:00 までの 3 時間)

・「グランテーブル」にてご利用いただける 2,000 円の食事券

・東京駅からの送迎バス

予約受付：2015 年 2 月 6 日(金)10:00 より当社ホームページにて受付開始

U R L：<http://www.gkb.co.jp>

お問合せ：0550-87-5500(代表)

そ の 他：現地集合、現地解散でもご参加いただけます。

## ■御殿場高原ビールについて

1995 年 6 月 22 日、御殿場高原ビールは富士山の麓、静岡県御殿場市で生まれました。新鮮でおいしいビールを提供したいという理念のもと、本場ドイツのブラウマイスターの教えを守りつつ、多くの日本のお客様に愛される味わいのクラフトビールを追い求め続けています。目の前に雄大に広がる富士山から流れ出る伏流水と、厳選した素材を使用し醸造されたビールは年間約 400 キロリットル以上となり、パブ・ブルワリーとしては日本最大級を誇ります。徹底した品質、温度管理のもと、出来立ての美味しさをお楽しみいただくために、施設内の 4 か所のレストランでは醸造タンクからビアサーバーまで冷却パイプを繋ぎ、グラスに注ぐまで外気に触れることなくベストコンディションのビールを提供しています。2013 年 6 月には総来場者数が 1,000 万人を突破。年間約 60 万人のお客様ご来店をいただき、出来立てのクラフトビールとお食事をお楽しみいただいています。また、ビア・レストランの味をご家庭にもお届けできるよう、オンラインショップを営業しています。充実したビールのラインナップに加え、スペアリブやアイスバインをセットにした詰め合わせなども全国へお届けしています。URL：<http://www.gotemba-craftbeer.jp/>

## ■アクセス

### 電車にて

・御殿場高原ビール（御殿場高原ホテル）から下記各駅まで無料シャトルバスを運行しています。

J R 三島駅（約 40 分） / J R 御殿場駅（約 25 分）

J R 裾野駅（約 15 分） / J R 岩波駅（約 5 分）

※運行時間などの詳細はホームページ：<http://gkb.co.jp/access/>にてご確認ください。

### 御殿場高原ビール

住所：〒412-0033 静岡県御殿場市神山 719

お問合せ：0550 - 87 - 5500 (代表)

Web ページ：<http://www.gkb.co.jp>

オンラインショップ：<http://www.gotemba-craftbeer.jp/>

Facebook：「Facebook 御殿場高原ビール」で検索ください

本件に関する報道関係のお問い合わせ先：

御殿場高原ビール広報事務局(共同 PR 内)八代隆行

Email: [gkb-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:gkb-pr@kyodo-pr.co.jp) TEL: 03-3571-5258 FAX: 03-3574-0316