



2014年1月吉日  
熊澤酒造株式会社

プレス各位

## 昨年1日で完売！大磯のみかんを使った “大磯こたつみかんエール” 発売のお知らせ。

熊澤酒造(株)は昨年(2013年)、創業140周年記念として地元湘南大磯のみかんにこだわり「大磯こたつみかんエール」を販売したがわずか1日で完売。今年も「NPO法人 西湘をあそぶ会」との共同プロジェクトで、大磯町のみかん山では無農薬栽培し、完熟を待って収穫したこたつみかんは丁寧な手入れと表年が重なり昨年の約5倍量を収穫する事ができた。その香り高い皮と果汁をたっぷり使って、さわやかなホワイトエールを醸造している出荷数量は昨年の2倍となる3,600Lを予定する。※表年とは収穫が多い年を指します。

「大磯こたつみかんエール」の製造にあたり昨年発泡酒製造免許を取得、ビールの製造免許では作れないフルーツのフレーバーが残る爽やかな味わい。また、商品名称とラベルデザインは公募し採用している。

「NPO法人西湘をあそぶ会」では2012年3月よりボランティアを募り荒廃していたみかん山の手入れを行い、果実が実るまで草刈りなどを続け12月に収穫した。“こたつみかん”とは、もしこたつで食べるみかんが自分たちで栽培したものだったら、もっとおいしいかも、楽しいかも、自慢できるかもしれません。と言う想いから【正月に箱根駅伝を見ながら食べるための無農薬こたつみかんを育てるプロジェクト】を立ち上げています。



商品名：湘南ビール 大磯こたつみかんエール  
 発売日：2014年2月3日  
 販売先：弊社レストラン・酒販店・百貨店・スーパー等  
 内容量：300ml  
 価格：¥525(税込)  
 原材料：麦芽・ホップ・みかん・香草  
 アルコール度：5%  
 酒類分類：発泡酒(麦芽使用率90%以上)  
 賞味期限：60日  
 保存方法：要冷蔵  
 販売数量：約3,600L

注意事項：この発泡酒はろ過や殺菌をしていない為、必ず冷蔵庫で保存して下さい。酵母入りのため沈殿物が底にたまる場合がありますが品質には問題ございません。

※この商品は通常のビール同様に麦芽をふんだんに使用しております。原材料にみかん・香草を使用しているため日本の酒税法上は発泡酒に分類されますが、酒税はビールと同じです。

お問い合わせ先：熊澤酒造株式会社 酒蔵部  
 神奈川県茅ヶ崎市香川7丁目10番7号  
 TEL. 0467-52-6118 FAX. 0467-52-6119 mail:kura@kumazawa.jp