

## 丹後産コシヒカリとフランス産ホップ「ミストラル」を使用 丹後王国ブルワリー初のセゾンスタイル『ライブリーエール』 9 月 7 日（月）販売開始

丹後地域の特産品の加工・販売や販路開拓などの地域商社事業を行う株式会社丹後王国ブルワリー（本社：京都府京丹後市弥栄町、代表取締役社長 中川正樹）は、丹後産コシヒカリを副原料に使用した当社初となるセゾンスタイルの自家製クラフトビール『ライブリーエール』を 9 月 7 日（月）より販売いたします。

フランス産ホップ「ミストラル」を使用し、爽やかなホップの香りとスパイシーな風味、軽やかな喉越しに仕上がっています。



当社では、これまでも丹後産コシヒカリを副原料に使用したラガータイプのクラフトビール「マイスター」の製造・販売を通じて、地域産米を活かした商品開発に取り組んでまいりました。

『ライブリーエール』は、「マイスター」で培った技術とノウハウを活かして開発した当社初となるセゾンスタイルのクラフトビールで、ホップにはフランス産「ミストラル」を採用しました。爽やかなホップの香りとスパイシーな風味、軽やかな喉越しが特徴です。丹後産コシヒカリとフランス産ホップが織りなす味わいを通じて、地域産米を活かしたクラフトビールの新たな魅力を発信してまいります。

丹後王国ブルワリーは、今後も地域産品を活かした商品開発を行うとともに、地域商社として、地域特産品の開発や 6 次産業化を推進し、丹後地域の産業の活性化に取り組んでまいります。



## ■クラフトビール「ライブリーエール」概要

名 称： ライブリーエール (LIVELY ALE)

販 売 日： 2026 年 9 月 7 日 (月)

販売価格： 715 円(税込)

容 量： 350ml

特 徴： 丹後王国ブルワリーの自社製造クラフトビールとして初となるセゾンスタイル。  
丹後産コシヒカリとフランス産のホップ「ミストラル」を使用し、爽やかなホップの香りとスパイシーな風味、軽やかな喉越しが特徴です。

販売場所： ・道の駅丹後王国「食のみやこ」お土産処 丹後匠庵  
・EC サイト 丹後王国こだわり市場 (<https://tango-kingdom-onlineshop.com/>) 等

お問合せ： 株式会社丹後王国ブルワリー Tel 0772-65-4193

## ■丹後王国ブルワリーが製造する「クラフトビール」について

丹後王国ブルワリーは、道の駅 丹後王国「食のみやこ」のビール工房にて、ビール職人が丁寧に造るクラフトビール「TANGO KINGDOM Beer®」の製造および販売を行っています。「TANGO KINGDOM Beer®」は、日本国内で醸造されるビールに特化した審査会「ジャパン・グレートビア・アワーズ」をはじめとする様々なビア・コンペティションで受賞するなど、国内外で高い評価を受けています。

副原料に丹後産コシヒカリを使用した「マイスター」においても、これまでに International Taste Institute の審査員団が選ぶ「2024 SUPERIOR TASTE AWARD (優秀味覚賞)」にて 2 つ星を受賞、「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2024」銀賞受賞、「第 81 回 ジャパン・フード・セレクション」の「食品・飲料部門」にてグランプリ受賞など高い評価を得ています。



▼報道関係者からのお問い合わせ  
株式会社パソナグループ 広報部  
担当 木村、尾崎

Tel : 03-6734-0215  
E-mail : p.kohobu@pasonagroup.co.jp