

## フランスの美食ブランド「FAUCHON」が手掛ける日本初のクラフトビールを共同開発 丹後王国ブルワリー「La Délicieuse (ラ・デリシユーズ)」9月1日販売開始

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、130年以上の歴史を持ち、世界の食通を魅了し続けているフランスの美食ブランド「FAUCHON（フォション）」とともに、クラフトビール「La Délicieuse（ラ・デリシユーズ）」を開発し、9月1日（水）より販売いたします。



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、ビール職人が手作りで丁寧に仕上げる7種類の「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 2021」で金賞を受賞するなど、国内外問わず数々の大会で高い評価を受けています。

そしてこの度、丹後王国ブルワリーは、フォションが1900年代前半に製造・販売していたクラフトビールを復刻させ、ビールを愛する文化が根付く日本で提供したいというフォションの想いに賛同し、クラフトビール「La Délicieuse（ラ・デリシユーズ）」を共同で開発いたしました。

本クラフトビールは、フォションが日本で初めて販売するオリジナルのクラフトビールです。芳醇な味わいが特徴の「エールビール」というビアスタイルで、ホップのフルーティーさと丹後産のビーツを使用した色味が特徴です。すっきりとして飲みやすく、老若男女問わず幅広い層が楽しめる仕上がりです。

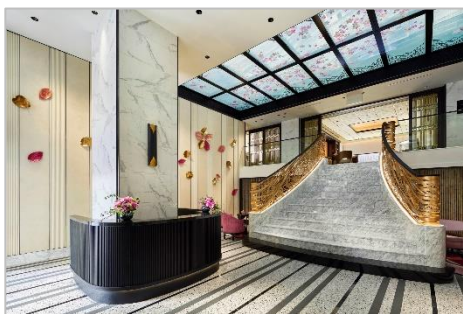
丹後王国ブルワリーは、今後も地域商社として地域特産品の開発や6次産業化を推進してまいります。

## ■ クラフトビール「La Délicieuse」概要

- 名 称： 「La Délicieuse (ラ・デリシェーズ)」 (日本語で「美味」の意味)
- 販売日： 2021年9月1日(水)
- 販売価格： 660円(税込)
- 容 量： 330ml
- 特 徴： フォションが日本で初めて販売するオリジナルのクラフトビール。  
ホップのフルーティーさ、丹後産のビーツを使用した色味、そして芳醇な味わいが特徴の「エールビール」。アルコール度数が5%と飲みやすく、すっきりとした味わい。
- 販売場所： ・フォションホテル京都 (<https://hotelfauchonkyoto.com/>)  
・丹後王国こだわり市場 (<https://tango-kingdom-onlineshop.com>)  
※順次販路拡大予定

### フランスの美食ブランド「FAUCHON (フォション)」とは

1886年にスパイスや鮮魚、ワインやハムなどを扱う食料品専門店第一号店をフランスのパリ・マドレーヌ広場にオープン。その後、アップルティを始めとした果物を使用したフレーバーティや、ジャム、スイーツ、スパイスなど本場フランスの味を伝える商品の自社開発、販売を行っている。1972年に海外第一号店として日本第一号のフォションブティックを日本橋高島屋にオープンして以降は世界各地でブティック、ベーカリー、デリ、カフェを展開し、2021年3月にパリの姉妹都市である京都に、パリに次いで世界で2つ目のホテル「フォションホテル京都」をオープンした。



▲ホテル エントランス



▲クラフトビールが販売される  
ペストリーブティック

### フォションからのコメント

「フォションホテル京都」の開業を準備中、ホテルのレストランなどで地元の食材を使ったフランス料理を提供するため、京都の地元業者を探していた時に丹後王国ブルワリーと出会いました。フォションでは、料理やお菓子を作ることはもちろん、あらゆる面において「クラフトマンシップ」が重要な要素であったことから、高品質のビールを製造し、様々な賞を受賞している丹後王国ブルワリーのような職人氣質をもったブルワリーに共感を覚えました。本クラフトビールを皮切りに、今後も様々なクラフトビールを開発し、フォションの味を日本の皆様に楽しんでいただければと思います。

### ▼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 大倉、田之頭

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