

## 丹後王国ブルワリー 国内外の販路開拓強化を目的に缶ビール事業に参入 『TANGO KINGDOM Beer®』 缶ビール 4月19日販売開始

京都府 丹後地域にて、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、国内外の販路開拓強化を目的に、自家製クラフトビール『TANGO KINGDOM Beer®』の缶ビールを、4月19日（金）より販売いたします。



丹後王国ブルワリーは2015年より、道の駅 丹後王国「食のみやこ」のビール工房で、ビール職人が手作りで丁寧に仕上げるクラフトビール『TANGO KINGDOM Beer®』の製造・販売を行ってまいりました。丹後産コシヒカリを副原料に使用した「マイスター」等、同ビールは「ジャパン・グレートビア・アワード2021」金賞や「Korea International Beer Award 2023」銀賞など、国内外の数々の大会で高い評価を受けております。

そしてこの度、丹後王国ブルワリーは缶ビール事業に参入。瓶から缶に変更することで、常温保存が可能となるほか、賞味期限も3か月から1年に延ばせることで、配送や保存にかかるコストを削減できます。今後、缶ビール製造の比率を上げることで、1年あたりの出荷本数をこれまでの約3倍にあたる100万本を目指すとともに、海外市場への展開も行ってまいります。

丹後王国ブルワリーは今後も、地域に根差したクラフトビールの開発を進めるとともに、地域商社として、地域特産品の開発や6次産業化を推進してまいります。

## ■ 『TANGO KINGDOM Beer®』 缶ビール 概要

販売日： 2024年4月19日（金）

販売価格： ・1缶 : 495円～（税別）  
・6缶セット：2,970円～（税別）

容量： 350ml

### ◇ マイスター

- ・スタイル：ラガー（ピルスナー）
- ・原材料：麦芽（ドイツ）、ホップ、丹後産コシヒカリ、コーンスターチ
- ・特徴：まろやかな口あたりとすっきりとした味わい

### ◇ ピルスナー

- ・スタイル：ラガー（ボヘミアンピルスナー）
- ・原材料：麦芽（ドイツ）、ホップ
- ・特徴：ホップの上品な香りと軽やかなのどごし

### ◇ スモーク

- ・スタイル：ラガー（ラオホ）
- ・原材料：麦芽（ドイツ）、ホップ
- ・特徴：5種類の麦芽の心地よい苦みとスモーキーな香り

### ◇ ロンドンエール

- ・スタイル：エール（イングリッシュペールエール）
- ・原材料：麦芽（イギリス）、ホップ
- ・特徴：軽快な苦みとフルーティな香り

### ◇ アンバーエール

- ・スタイル：エール（オリジナル）
- ・原材料：麦芽（ドイツ）、ホップ
- ・特徴：モルトの強い香りと、まろやかで濃厚芳醇な口当たり

### ◇ メルツェン

- ・スタイル：ラガー（ジャーマンスタイルメルツェン）
- ・原材料：麦芽（ドイツ）、ホップ
- ・特徴：モルトの香ばしさと、すっきりした味わい



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/>)  
・主に京都府内の小売店 等

お問合せ： 丹後王国ブルワリー Tel 0772-65-4193

## < 『TANGO KINGDOM Beer®』 主な受賞歴 >

- 2013年 ・「インターナショナル・ビアコンペティション」にて『スモーク』が金賞
- 2017年 ・「インターナショナル・ビアカップ」にて『マイスター』が銅賞
- 2018年 ・「インターナショナル・ビアカップ」にて『ヴァイツェン』『スモーク』が銀賞  
・「オーストラリアン・インターナショナル・ビアアワード」にて『ヴァイツェン』が銅賞
- 2019年 ・「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2019」にて『ピルスナー』が銀賞、  
『マイスター』『ヴァイツェン』が銅賞をそれぞれ受賞
- 2020年 ・「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2020」にて『ヴァイツェン』が銅賞
- 2021年 ・「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2021」にて『ヴァイツェン』が金賞
- 2022年 ・「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2022」にて『ヴァイツェン』が銅賞
- 2023年 ・「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2023」にて『ヴァイツェン』が銀賞、『スモーク』が銅賞  
・「Korea International Beer Award 2023」にて『ヴァイツェン』が銀賞
- 2024年 ・「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2024」にて『マイスター』が銀賞、  
『EARL GREY FRESHNESS』が銅賞

▼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、丹羽

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