

ホテルオークラ福岡  
オリジナル地ビール 金賞受賞  
平成23年5月15日 品評会にて

ホテルオークラ福岡（福岡市博多区、代表取締役社長 徳安弘明）は、5月15日に開催された日本地ビール協会『ジャパン・アジア・ビアカップ2011（ケグ/ドラフト部門）』に、地ビール『シェーンアルト』を出品し金賞を受賞しました。発表および表彰は6月5日東京で行われ、2008年に同品評会にて金賞を初受賞したフルーティな風味が特徴の『アルス』に続き、今回2つめの金賞受賞となりました。



年に1回行われるこのコンテストは、全国から多数の出品があり、色合い・苦味・香り・風味など細かなガイドラインをクリアしたものが選ばれる名誉な賞です。

《金賞受賞ビール》

シェーンアルト（アルト）

色合いは赤みを帯びた褐色で、モルトの甘く優しい香りが特徴です。柔らかい口当たりと力強い苦みを合わせ持ち、しっかりとした味の料理に合うビールです。  
アルコール度数：5%

ドイツから直輸入した3種類のモルトをバランスよく配合し、3種類の上質なアロマホップをブレンドしました。平成20年に初仕込みをし、改良を重ねて今回の受賞となりました。（醸造期間 約2か月）

ホテルオークラ福岡では、平成11年3月のホテル開業より地下1階の工場オリジナル地ビールの醸造を始め、年間60キロリットルを醸造しています。ほのかな甘味の残るズィルバー（淡色）や、モルトの香り豊かなDAIKOKU（黒色）など5種をご用意。  
癖が強いという地ビールのイメージを変えるべく、飲み易く、料理の引き立て役として主張しすぎない味を追求して醸造しています。女性にも好まれ、親しみやすい味をご好評をいただいています。

受賞ビールは、館内レストランにてお楽しみいただけます。

グラス1杯（300ml） 866円（税・サービス料込み）

なお、金賞を受賞した2種がお楽しみいただけるテイクアウト商品もございます。夏のギフトとしても最適です。

1本（330ml）787円 / 1本（1,000ml）2,625円

6本セット（アルス、シェーンアルト 各3本）1箱 5,250円

\*8/31までは夏のギフト特別料金 1箱 4,725円



このリリースに関するお問い合わせ  
ホテルオークラ福岡  
経営企画室 経営企画2課 木村  
TEL：092(262)1883 / FAX：092(262)3634  
URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura  
FUKUOKA