

2019年11月5日

 中部国際空港株式会社
Central Japan International Airport Co., Ltd.

セントレアオリジナルクラフトビール 「TABI ALE」発売について

中部国際空港株式会社は、セントレア開港15周年を記念して、1575年の創業以来伊勢詣の旅人を迎え入れてきた老舗茶屋である二軒茶屋餅角屋本店が醸造する『伊勢角屋麦酒』と共同で、オリジナルクラフトビール「TABI ALE（旅エール）」を発売いたします。

当オリジナルクラフトビールはセントレアの社員が企画から製造まで携わっており、セントレアでのオリジナルクラフトビールの開発・発売は初の試みとなります。

1 概要

- 【名称】 TABI ALE（旅エール）
- 【販売期間】 2019年11月22日（金）～2020年3月末頃
- 【販売場所】 中部国際空港セントレア 第1ターミナル内
クリスマスマーケット（近日ご案内）会場他
- 【価格】 550円（税込）
- 【容量】 330ml



2 名称に込めた想い

伊勢の老舗二軒茶屋餅角屋本店は創業以来お伊勢参りの玄関口として多くの旅人を迎え入れ、セントレアも中部圏の空の玄関口として世界中から旅人を迎え入れてきました。これからもたくさんの「TABI（旅）」を応援（エール）・おもてなししたいという両者の想いから名付けました。

3 味のイメージ

セントレアの“晴れ晴れする空、深みのある海。清らかで美しい空港、”というイメージと、伊勢を彷彿とさせる“爽やかでクリーンなボディ、”をイメージした爽やかな中にもほんのり苦味のある飲みごたえある味わい。そこに伊勢角屋麦酒の社長自ら伊勢市内で採取した自社酵母『KADOYA-1』がフルーティーな香りを演出します。

※ “KADOYA-1、”とは

スパイシーなエステル香（リンゴやバニラの香り）が特徴。この酵母を使用した伊勢角屋麦酒のクラフトビール「ヒメホワイト」はイギリスで開催されるビールの世界品評会、International Brewing Award 2019 の Speciality Wheat Beer 部門で銅賞を受賞しました。

3 参考

【二軒茶屋餅角屋本店 創業の歴史】

二軒茶屋餅角屋本店は、天正3年（1575年）に創業し、伊勢神宮へ参拝する舟参宮の港であった大湊・神社から川を遡った舟着場で伊勢詣の旅人にお茶を振る舞ってきた茶屋です。角屋と、舟着場にはもう一軒の茶屋があったことから、同地は二軒茶屋と呼ばれるようになったと伝えられています。現在でも角屋は二軒茶屋の名物餅として素朴な味わいのきな粉餅「二軒茶屋餅」を提供しています。

【伊勢角屋麦酒について】

1997年に角屋21代目当主の鈴木成宗による新たな取り組みとしてビールの醸造に着手。『伊勢から世界へ』、『世界のビールファンを唸らせる』ことを合言葉にクラフトビールの醸造を始める。2003年には日本のビールメーカーとして初めてとなるAIBA金賞とベストオブクラスウィナー賞を受賞し、その後も多くの国際大会で受賞を重ねている日本屈指のブルワリー