

クラシック富良野VINTAGEという ここだけのシアワセができるまで

サッポロビールの北海道へのこだわりと想い。そして4年目を迎えることの喜びなどを、富良野VINTAGE特別プロジェクトのメンバーに語ってもらいました。

商品コンセプトは、
ビールで、ここだけのシアワセをお届けすること。

そもそも、「サッポロクラシック富良野VINTAGE」は、「ふるさとのために何ができるだろう?」という想いが、北海道産の商品として具現化したこの時期だけの希少なビール。4年目を迎える今年は、その志に共鳴し、社内公募で集まった特別プロジェクトを編成し、原料から販売まで一貫し



て強力にバックアップする。プロジェクトリーダーである濱口さんは、「4年目を迎えて道内外で問い合わせの多い商品だが、今年はホップの出来も良いので期待してくださ」と語ってくれた。

摘みたての生ホップを醸造すること。

「サッポロクラシック富良野VINTAGE」の最大の特徴は、富良野産の摘みたて生ホップを使用することにある。富良野のサッポロビール協働契約栽培農家から収穫したホップを、収穫したその日のうちに恵庭にある北海道工場に運ぶ。収穫して翌日には仕込に入る。



「フランスビヤールという香りの芳醇なホップを、我が子のようにやさしく扱います。さらにホップクルツ(高温短時間仕込)というドイツの伝統的な製法を採用し、トータルで1か月を要して作り上げます」と醸造担当の鐘ヶ江さん。

「サッポロクラシック富良野VINTAGEは、飲み始め、のど越し、後味それぞれが異なるイメージで芳醇な香りを感じられるユニークな商品である。」

今年はお店でクラシック富良野VINTAGEをお楽しみいただけます。

「これまでは、缶のみの販売、数量限定ということもあり、すぐに売り切れてしまうことから、料飲店様からのお店に出したい」という要望に応えられませんでした。今年の富良野VINTAGEはお店でも

飲んでいただけるように瓶も用意しました」とマーケティング担当の松久さん。カキ、サンマといった北海道の旬の食材と香り高い富良野VINTAGEは相性がいい。華やかな香りのビールは女性

にも好まれる香り、ワインでいうところのボジョレーヌーボー的存在として、毎年違いを楽しめることも魅力。「これだけ、違いがわかっておいしいビールはないと思います。いつものクラシックと飲み比べていただくのも楽



しいですよ。」と松久さん。この秋、道内の飲食店のみならず、ホテルや旅館でも、富良野VINTAGEの瓶ビールを楽しむことができそうです。

今年のクラシック富良野VINTAGEへ 熱い期待!

4年目を迎える、クラシック富良野VINTAGE。毎年、発売を待ち望むファンやクラシック愛飲者、道内のビール好きから多くの期待の声が集まりました。



ワインのボジョレーヌーボーみたいで、楽しみにしています!
札幌市女性 50代
一番好きなのはサッポロクラシック。まろやかで、苦味も少ない、それでいてコクがある、甘い感じもして飲みやすいのが私にあってみたい。富良野VINTAGEは生ホップを使っているというところに興味がありますね。その年の生ホップならではの味わいが楽しめるって、ワインのボジョレーヌーボーみたい。どんな味なんだろう。特別な日に特別な人と飲みたいって感じですね。



サッポロビール通としては見逃せませんよ。大いに期待しています。
札幌市男性 40代
生まれ育ちがサッポロビール園の近くで、サッポロビール通を自認しています。数年前に富良野VINTAGEを飲んで記憶があります。ホップが利いて、香りも良く、適度な苦味もあって、さっぱりしていたという印象かな。富良野の生ホップを使った期間限定品ということだから、そのプレミアム感がうれしいね。今年は料飲店にも出るということなので、今から楽しみだな。



親しい人に贈りたい、北海道のとおきビールって感じですね。
札幌市女性 50代
サッポロクラシックは高級な印象がありますね。富良野VINTAGEのことは知りませんでした。富良野は道民にとっても身近な好感度の高い土地柄であり、おいしいものが生まれるイメージもあって期待感が高まります。発売になったら、まずは飲んでみたいですし、親しい人へのお祝いの品としても使ってみたいと思います。



ラベルデザインと同様、味もすっきりと爽やかなんでしょうね。
小樽市男性 20代
実は、サッポロクラシックは飲んだことはなかったんですが、缶は北海道らしいすっきりと爽やかな印象。一方富良野VINTAGEは女性受けするんじゃないかな。この取材をきっかけに、生ホップに興味を持ちました。発売になったら、数量も限定なのですぐに彼女と一緒にぜひ飲みたいですね。待ち遠しくなりました。



富良野の生ホップで作られた北海道だけのビールなんです。
札幌市男性 40代
エビスとサッポロクラシックをよく飲みます。残念ながら、富良野VINTAGEは飲んだことはありませんでした。富良野の生産者による生ホップで作られた北海道だけのビールとは、完全なプレミアムビールですね。缶のイメージから、女性的な印象とフルーティーな味わいが想像されますが、どんな味わいなんだろう。発売が待たれますね。レストランなどで飲みたいですね。



富良野VINTAGEとの出会いに乾杯って感じですね。
岩見沢市女性 60代
サッポロクラシックのまろやかさが大好きです。そのクラシックのプレミアムビールが富良野VINTAGEなんです。北海道だけの、しかも数量限定で、今だけの旬の味というこだわり感がいいですね。香り豊かな味わいは女性向きじゃないでしょうか。外で飲むならビールと決めていたので、お店で飲めるのはうれしいわ。今から発売が待たれます。楽しみ!!

摘みたて生ホップ使用 2011 富良野VINTAGE

クラシック富良野VINTAGE 特別プロジェクトメンバー



「ふるさとのために何ができるだろう?」そのこだわりが具現化した富良野VINTAGEは今年で4年目。今年、社内公募で集まった有志によるプロジェクトチームが原料から販売までを一貫してプロモート。今年のホップは出来もよく、3年間のノウハウが活かされた最高の仕込みを終えて、プロジェクトメンバー一同の笑顔が揃った



濱口哲さん
サッポロビール(株)北海道工場製造部長代理。富良野VINTAGE特別プロジェクトリーダー。長崎県出身。大学で醸造学を学び8年前に入社。以来、研究・醸造部門で幅広く活躍



鐘ヶ江倫世さん
サッポロビール(株)北海道工場製造部主任。富良野VINTAGE特別プロジェクト醸造担当者。生まれ育ちも北海道。北海道に一人一愛着を持っていて、「道民のためにおいしい商品をつくらせること」が日頃の夢



松久由香里さん
サッポロビール(株)北海道本部マーケティング部主任。富良野VINTAGE特別プロジェクトマーケティング担当者。東京都出身。札幌勤務になって1年。「道民の方々への感謝をカタチにできてうれしい」と語る

◎札幌市男性30代
お店で飲めるのがうれしいです。待ち遠しいです!
サッポロクラシックはよく飲みます。道民のビールって感じですね。安心感があるというか、北海道らしいビールですね。その姉妹品として富良野VINTAGEが、この秋に出るとの期待感がふくらみます。富良野で摘まれた生ホップの味ってどんな味なんだろう。待ち遠しいです!お店でも飲めるということなので、オシャレに決めたいときに飲んでみたいですね。

◎札幌市女性20代
北海道生まれの北海道育ちなので、これからは応援します。
富良野VINTAGEのラベルデザインがオシャレです。富良野の生ホップを使っていることや、季節限定品だということに特別感を感じ、食の安全安心に関心が高まるなか北海道でつくられているのがいい。ほんと、道民でいられて幸せです。

◎札幌市女性20代
おいしい料理と富良野VINTAGEをコラボを楽しみます。
富良野VINTAGEが今年で4年目になると聞いて知らなかったのが不思議なくらい。無性に飲みたいくらい好きですね。わたしは飲むことと同じくらい食べることも好きなので、旬のお料理とこの時期限定の富良野VINTAGEをじっくり味わいたいですね。

◎札幌市女性30代
この秋、お店で富良野VINTAGEと再会できるのがうれしいわ。
過去に何度か飲んだことがありますが、富良野のきれいな花畑と、おいしい農産物がとれるイメージと相まって、好印象がありましたね。普段は家飲みですが、お店でも飲んでみたいです。カキやシヤケ、キウイなど、どんな食材にも合いそう。太りそう。

◎札幌市男性40代
クラシックと富良野VINTAGEとの飲み比べをぜひしてみたいですね。
数量限定なので、すぐ売り切れちゃうんだね。その年によって味も微妙に違うと聞いて、大いに興味を湧きました。クラシックと飲み比べたいね。また恵庭にある工場でつくられていて、親しみを覚えますね。クラシックは道民のビールで、富良野VINTAGEはさらに愛情を注ぎたいビールだね。