

世界初！ミツバチ酵母ビール「銀座ブラウン」Web限定発売

～「銀座ミツバチプロジェクト」×「サッポロビール」のコラボレーション～

サッポロビール（株）は、NPO法人 銀座ミツバチプロジェクト（注1）の協力のもと開発したビール「銀座ブラウン」を、2013年6月7日（金）より、通販Webサイト「サッポロわくわくブルワリー」において、数量限定で発売します。

「銀座ブラウン」は、世界で初めてミツバチが自然界から運んできた「ミツバチ酵母（注2）」を使って醸造したビールです。歴史的に銀座と縁が深いサッポロビール（注3）と銀座ミツバチプロジェクトが、銀座の地域活性化を目的に、昨年銀座の百貨店（松屋銀座店・銀座三越店）やサッポロライオンの一部店舗でチャリティ販売して、大変ご好評をいただきました。

新しい取り組みにより生まれたこの商品を、より多くのお客様に楽しんでいただきたいと考え、今回特別に限定で販売することにしました。サッポロビールは、銀座の豊かな自然から生まれた「銀座ブラウン」の発売を通じて、多くの皆様に銀座の魅力を感じていただきたいと願っています。

記

1. 商品名	銀座ブラウン
2. パッケージ	1セット 333mlびん×12本（ワンウェイびん使用）
3. 酒類区分	ビール
4. アルコール分	5.5%
5. 原材料	麦芽、ホップ
6. 販売方法	インターネット限定販売（サッポロわくわくブルワリー） http://wakuwaku.sapporobeer.jp/
7. 受注期間	2013年6月7日（金）～6月28日（金）午前10時 販売計画数に達し次第終了します。 商品発送は8月上旬を予定しています。
8. 価格	5,250円（税込、送料込）
9. 中味特長	やや濃色の液色、芳醇な香りと奥深い味わい
10. 販売計画	500セット



注1：銀座ミツバチプロジェクト

ミツバチの飼育を通じて、銀座の自然環境改善と緑化活動を推進し、採れたハチミツ等を用いて自然の生態系や銀座の街との共生を感じる事を目的に活動しているNPO法人です。

注2：ミツバチ酵母

2010年7月から研究を開始し、銀座のミツバチが自然界から運んできた酵母の中から、ビール醸造に適した酵母を分離したのが「ミツバチ酵母」です。

「銀座ブラウン」は、世界で初めて「ミツバチ酵母」を使って醸造したビールで、約2年の歳月をかけて開発しました。

注3：歴史的に銀座と縁が深いサッポロビール

銀座は、サッポロビールが日本初のビヤホールを開設した地であり、長年にわたって本社所在地であったなど、長い歴史と深い縁があります。

以上