

Press Release / 報道資料

2019年11月18日

「スーパーセゾン」「漆周年記念」数量限定発売

—— ホリデーシーズンに向けた高アルコールのベルギー風エール ——

合同会社ロコビア（千葉県佐倉市 <https://locobeer.jp/>）は、年末年始のホリデーシーズンに向けた高アルコールビール「スーパーセゾン (Saison de Noël)」と「漆周年記念醸造 (Belgian Dark Strong Ale)」を2019年11月20日より数量限定で販売いたします。これに先がけ当社ウェブショップ (<https://shop.locobeer.jp/>) にて予約の受付を開始いたしました。

【開発背景】 クリスマスから年末年始にかけてのホリデーシーズンには様々なイベントが催され、家族や仲間たちと集まる機会が多くなります。そのような場面で「ゆっくりと語らいながら飲める、ちょっと贅沢なビール」というコンセプトで開発しました。両製品ともアルコール度9%を越える高比重ビールのため、ビンのまま15～20℃で長期間熟成させることによりワインのようにゆっくりと変化する味わいもお楽しみ頂けます。

【製品概要】

●スーパーセゾン 2019 (Saison de Noël)

今年で7年目となる「スーパーセゾン」はベルギー発祥の「セゾン」ビールをベースに通常の2倍の原料を使用してアルコール度数を2倍に高めた「すごい (Super)」セゾンです。セゾン酵母特有の香りとコリアンダーを中心とした5種類のスパイスの香りがバランス良く配合され高アルコールでありながらそれを感じさせない仕上がりとなっています。

1. 商品名： スーパーセゾン 2019 (Saison de Noël)
2. スタイル： ベルジャン・スペシャリティ・エール (BJCP: 16E)
3. アルコール分： 9.0%以上
4. パッケージ： 750ml (ビン内熟成)
5. 発売日： 2019年11月20日 (水)
6. 販売数量： 120本 (シリアル番号入り)

●漆周年記念醸造 (Belgian Dark Strong Ale)

新ロコビア発足後、毎年スタイルを変えてリリースしている周年記念醸造の第7弾。今年のスタイルはベルギー発祥の「ベルジャン・ダーク・ストロング・エール」です。複雑で濃厚な麦芽の甘味とドライフルーツを思わせる香りが特徴で、強いアルコールにもかかわらず非常に飲みやすいエールです。

通常製品の3倍超にも及ぶ麦芽を使い、タンク内で10か月以上、ビン内で1か月以上と約一年間かけてじっくりと仕上げました。ビン詰め時に新鮮なイーストを再添加しているため15～20℃で数年間寝かせることにより、さらに円熟味を帯びた味わいもお楽しみいただけます。

1. 商品名： 漆周年記念醸造 (Belgian Dark Strong Ale)
2. スタイル： ベルジャン・ダーク・ストロング・エール (BJCP: 18E)
3. アルコール分： 11.0%以上
4. パッケージ： 750ml (ビン内熟成)
5. 発売日： 2019年11月20日 (水)
6. 販売数量： 120本 (シリアル番号入り)

【本件に関するお問い合わせ先】

合同会社ロコビア：鍵谷／日塔 (電話：043-487-6914、電子メール：info@locobeer.jp)

以上