

紀の川市×泉佐野市
もぎたての桃で地球に優しいSDGsのプロジェクト
SDGs フルーツビール第1弾
『PEACH ALE(ピーチェール)』 できました！

泉佐野ブルーイング 2021年9月1日(水)より販売開始



紀の川市自慢の名産品の桃×大阪府泉佐野の醸造所（連携事業）

SDGs と地球に優しい桃のビール作り

2016年に「特産品相互取扱協定」を締結した紀の川市と泉佐野市は、県を跨ぎながらも隣接する友好地域。お互いの名産を掛け合わせることで、今までにない美味しさを、環境にやさしい材料で作れることに気がつきました。

農家さんの丁寧な気遣いと膨大な労力で出来上がる美味しい桃も、その柔らかさから傷がつきやすいことなどで、市場に出回らないものがたくさんあります。

私たち **PEACH ALE** の原点は、この **市場に出回らない規格外品の桃を使って美味しいビールが作れないか**、というアイデアにあります。

そしてこの発想が、**国連の掲げる持続可能な開発目標 SDGs** にピッタリでした。

たくさんの桃が**アップサイクルされて美味しい PEACH ALE に生まれ変わる**ことで、**産業廃棄物を減らし (SDGs 12)、海の豊かさや陸の豊かさを守ること (SDGs 14&15)**につながる、桃のビール作りとなりました。

また、弊社は上記の桃のビールだけでなく、**SDGs フルーツビールシリーズ**として、第二弾の「はっさくのビール」や、第三弾の「いちごのビール」もシーズン毎に醸造して参ります。そして、第四弾としてスペシャルなフルーツビールの醸造も企画しております。



桃へのこだわりと2段階モモ仕込製法

PEACH ALE おいしさの秘密

PEACH ALE の特色は、その美味しさにあります。

旬の桃をギュッと閉じ込めた自慢のビールです。



その1 桃の風味を最大限に引き出す醸造方法

ビールの醸造において**段階的に二回に分けて桃を仕込んだ『二段階モモ仕込』**を採用しました。

その2 桃にこだわりました

桃の生産量全国第2位の和歌山県紀の川市の、もっとも美味しい時期に採れた**桃をなんと素材の1割以上と贅沢に使ったビール**です。

また PEACH ALE で主に使われる優しい乳白色の桃**「白鳳」**は、あえて手間のかかる袋がけの栽培に拘り、農薬の散布回数を極力減らした美味しい桃です。

その3 桃の風味を最大限に引き出す桃の加工

加工するその日の朝に収穫した新鮮な桃を優しく丁寧に洗って産毛まで取り、**桃の香りや旨みが多く含まれる皮もそのままにカット**。さらに桃の香りと糖分をぎゅっと引き出すために、一度マイナス30度以下に冷凍し、解凍するひと手間をかけて醸造しています。

Makuake クラウドファンディングで24時間で目標金額達成

すでに予約注文殺到の PEACH ALE

本プロジェクトは、一般販売するためにクラウドファンディングで資金を集めています。

事前告知なしの**プロジェクトオープン後、12時間でなんと1000本のご予約**をいただき、クラフトビールとしては異例の注目度となっています。

グラスについだとたん広がる
桃の香りはまさに桃そのもの

ピーチエール
PEACH ALE

応援購入総額 **1,675,500円** Success!
目標金額 1,000,000円
167%

サポーター **361人**
残り **6日**

もぎたての桃で作るビールで、おうち時間をご褒美タイムに！

#グルメ #酒 #地域活性 #農業 #お取り寄せ

PEACH ALE 商品詳細

商品名：発泡酒

原材料：麦芽（外国製造）、ポップ、桃

アルコール分：5%

内容量：330ml

保存方法：要冷蔵

一般発売日：2021年9月1日（前日より一般予約開始）

価格：770円（税込）

発売記念特別価格（2021年9月1日～9月30日）：660円（税込）

限定本数：4000本

販売方法：予約販売及び一部店舗

取扱店舗：観光おもてなしプラザ「泉佐野まち処」（泉佐野駅上商店街内）など

配送（商品代その他送料）の場合、6本組または12本組で販売

Makuake クラウドファンディングで 24 時間で目標金額達成
PEACH ALE を醸造する泉佐野ブルーイング

泉佐野ブルーイング

泉佐野ブルーイングは閑空を臨む泉佐野の地に、コロナ禍による厳しい社会状況の中、2020年7月に開業したクラフトビール醸造所です。醸造責任者にはクラフトビール作りに20年以上の実績を持つ志村智弘をむかえ、世界に通じる日本らしい優しい味のビールづくりをコンセプトにスタートしました。

泉佐野ブルーイングではクラフトビールならではの、おいしいさと飲みやすさを追求したビールづくりに邁進しています。現在は、関西国際空港から世界に飛び立つ飛行機をイメージしたクラフトビール「KIX BEER (キックスビール)」の製造販売を行なっています。



泉佐野ブルーイングの受賞歴

世界五大ビール審査会の一つに数えられる、ビールの権威ある世界大会、「インターナショナルビアカップ2020」にて、『ヴァイツェンボック』が銀賞、『デュンケル』も銅賞に輝きました。なんと、初仕込み（2020年6月）からたった5ヶ月、驚きのスピード受賞です。

更に、「ジャパン・グレートビア・アワーズ2021」受賞でも、『デュンケル』、『アンバーエール』が受賞しています。



販売店舗情報

泉佐野ブルーイング

(泉佐野市大西二丁目 2599 番の4)

オープン：2021年6月15日

電話：072-468-6766

提供時間：10:00～18:00

定休日：不定休

(来店前にお電話にてお問い合わせください)



施設名 泉佐野ブルーイング

商品名 KIX BEER

所在地 泉佐野市大西二丁目 2599 番の4

電話 072-468-6766

製造免許交付日：令和2年5月24日

初醸造日：令和2年6月4日

初蔵出し日：令和2年7月13日

WEB：<https://www.kixbeer.com/>



ご取材に関するお問い合わせ

運営母体：Grande Limite 株式会社

本社所在地：京都府京都市中京区西洞院通姉小路上る三坊西洞院町 561 番地

担当：代表取締役 許 校沿 (ほう) Mail：huh1213@nifty.com

代表 TEL：075-708-6057 / 携帯：080-3106-0707