

2024年1月31日

成田空港オリジナルクラフトビール第2弾！

千葉県産山椒を使用した
「成田空港エール(アンバーエール)」販売開始！

成田国際空港株式会社グループの株式会社グリーンポート・エージェンシーは、昨年WORLD BEER AWARDS 2023 Bière De Garde/Saison部門で金賞および国内最高賞となるカントリーウィナーを獲得した成田空港エール「SAISON（セゾン）」の第2弾となる新たなビアスタイル「AMBER ALE（アンバーエール）」の販売を開始しました。2種類に増えた成田空港エールを飲み比べていただき、旅の出発と到着気分を是非味わってください。

商品コンセプト・概要

<コンセプト：旅終わりに飲む1杯 到着をイメージしたビール>



成田空港が本気で作ったオリジナルクラフトビール第2弾「アンバーエール」。出発をイメージした第1弾「セゾン」の華やかな香りは引き継ぎながら、口に含むとゆっくりと香る柑橘香は、深いコクとどこかホッとするような、帰国したときの安心感が。帰ってきたなと安心しながら、旅をゆっくり振り返り、一口飲んでではまた旅に行きたくなる、そんなビールです。副原料に千葉県産の山椒を入れ込み、成田名物「うなぎ」にも合う仕上がりになっています。

アンバーエールとは？

発祥はアメリカ西海岸とされる、深いコクが特徴のスタイル。「アンバー」は英語で「琥珀」を意味します。赤みがかった鮮やかな琥珀色はアンバーエールのトレードマーク。
カラメルモルト由来であるカラメルの香りが強調されており、麦芽の風味を堪能できるスタイルです。

<概要>

スタイル：AMBER ALE（アンバーエール）
原 材 料：麦芽（ドイツ製造）・ホップ・山椒（千葉県産）・房総オリーブオイル
アルコール分：6%
内 容 量：330ml
品 目：発泡酒 ※副原料に山椒等を使用しているため日本の酒税法上、発泡酒となります。
保存方法：5℃以下で保存
賞味期限：製造日から6ヶ月
醸 造 者：チョウシン・チアーズ株式会社（千葉県銚子市） **希望小売価格：770円（税込）**



+ 出発をイメージした成田空港エール第1弾（ビアスタイル：セゾン）

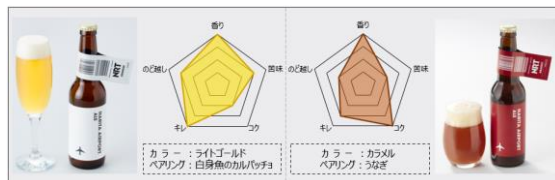


World Beer Awards 2023デザイン部門でもボトルデザインが銀賞を受賞！！

- スタイル：セゾン（ベルギー南部で昔から飲まれていたビアスタイル。柑橘系の華やかな香りが特徴）
- 原材料：麦芽（ドイツ製造）・ホップ・房総オリーブオイル
- アルコール分：5% ■内容量：330ml
- 保存方法：5℃以下で保存
- 賞味期限：製造日から6ヶ月
- 品 目：発泡酒
- 醸造者：チョウシン・チアーズ株式会社（千葉県銚子市）

※副原料にオリーブオイルを使用しているため日本の酒税法上、発泡酒となります。

🍷飲み比べにオススメ🍷



+ 販売場所

<実店舗>

【空港内】京成友膳(第1ターミナル中央ビル4階)
【空港外】航空科学博物館 1階売店/オリバートNARITA

順次拡大予定

<EC>

・成田空港公式飲食系販売サイト
「NARITA AIRPORT to TABLE」



【お問合せ】 株式会社グリーンポート・エージェンシー
〒282-0004千葉県成田市古込字古込1-1

事業開発部 事業推進課（担当：三好・石島）
TEL：0476-32-6543
Email：suishin@gpa-net.co.jp