

個性あふれるレストランの料理とともに楽しむ

“台湾で人気の“アートビール”^{チンスーサンマイ}「金色三麦」日本初上陸”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)では、ワールド・ビア・カップ 2014 のハニービール部門で優勝したハニービールを含む 3 種の台湾ビール「金色三麦(チンスーサンマイ)」を、2015 年 10 月 15 日(木)より日本のホテルで初めて提供を開始いたしました。



▲ こだわりの麦芽を使用
◀ (各左から) ダークラガー、
大麦ラガー、ハニーラガー

お洒落なラベルと再封可能な可動ストッパー付きボトルというユニークなデザイン、その繊細な香りと味わいからも“アートビール”と呼ぶのにふさわしい「金色三麦」は、1リットルという大容量をシェアして楽しむスタイル。飲み口の良さから台湾では女性にも大人気のビールです。この秋からハニーラガー、大麦ラガー、ダークラガーの 3 種の「金色三麦」を、バー「オードヴィー」、「カフェ」、中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」、日本料理「佳香(かこう)」、酒肴「omborato(おんぼらあと)」、鮎「みやこ」の各レストラン・バーで、相性ぴったりのおすすめ料理とともに楽しみいただけます。

「金色三麦」は台湾のブルワリーで造られ、ビールの本場ドイツから学んだ醸造法と厳格な製造基準のもと、100%欧州産の輸入麦芽を使用し、無添加にこだわった濃厚な風味が特徴のビールです。無濾過、低温処理、活性酵母による、新鮮でまろやかな味わいを追求し、なかでもハニーラガーは、ビールの世界一を決定する「WBC ワールド・ビア・カップ 2014」で金賞を受賞しています。“share your enjoyment, enjoy your share”というコンセプトのもと、シェアして楽しむビールとして、1リットルという大容量でありながら、開栓してもまた封をすることができる可動ストッパー付きボトルというユニークな形状を採用しています。

ハニーラガー

台湾の名産である果物「龍眼^{りゅうがん}」は一年を通して開花しますが、その中でも最も香りが豊かとされる最盛期の 4 週間に採れた蜂蜜のみをふんだんに使用。爽やかな蜂蜜の香りと麦芽のコクのある甘みが絶妙なハーモニーを奏でる金色三麦で人気 No.1 のクラフトビールです。

【受賞歴】 横浜インターナショナル ビア・コンペティション 2014・2015 銀賞
ワールド・ビア・カップ 2014 金賞

オーストラリアン・インターナショナル・ビア・アワード 2015 銅賞
英国インターナショナル・ビア・アワード 2015 銅賞

大麦ラガー

琥珀色の伝統的なラガービール。まろやかさと爽快さを併せ持ち、澄んだ麦芽とホップの美しい余韻を感じられます。醸造士が追求した完璧なバランスをお楽しみいただけます。

【受賞歴】 横浜インターナショナル・ビアカップ 2014 銅賞
横浜インターナショナル・ビアカップ 2015 銅賞

ダークラガー

チョコレート麦芽を使用し造られるビールで、柔らかなキャラメル香と奥深いスモーク香を持ち、口に含んだ際のコーヒーのようなほのかな苦味はビール好きにはたまりません。

【受賞歴】 横浜インターナショナル・ビア・コンペティション 2015 金賞
東京インターナショナル・ビア・コンペティション 2012 銅賞

「金色三麦」概要

【提供店舗・時間】

バー「オードヴィー」(3F)	16:00～1:00(日・祝日 16:00～24:00)
中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」(1F)	11:30～14:30/17:30～21:00
日本料理「佳香(かこう)」(3F)	11:30～14:00/17:30～21:00
酒肴「omborato(おんぼらあと)」(3F)	11:30～14:30/17:30～21:00
鮓「みやこ」(3F)	11:30～14:30/17:30～21:00
「カフェ」(ロビーフロア・2F)	11:30～24:00

【料 金】	ハニーラガー	1本(1L入り) ¥3,600(4,277)
	大麦ラガー	1本(1L入り) ¥3,600(4,277)
	ダークラガー	1本(1L入り) ¥3,600(4,277)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 各店舗まで T: 03 3348 1234(代表)

*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

西新宿に位置するラグジュアリーホテル・ハイアット リージェンシー 東京。世界51ヶ国で618軒のホテルおよびリゾートを管理、所有、開発、フランチャイズ経営するハイアット ホテルズ コーポレーションの日本初のホテルとして1980年に開業。常に時代をリードする新鮮な感覚と伝統に培われた確かで温かなサービスで、国内外のお客様より高い評価をいただいています。*2015年10月1日現在

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
マーケティング部 福井、野崎、近藤
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp