

---

PRESS RELEASE



NANTO BREWERY

---

# CORAL WATER100% 「OKINAWA SANGO BEER」新発売！

サンゴ礁から生まれた沖縄の鍾乳洞「玉泉洞」の地下水CORAL WATERで仕込んだ風味豊かなビール



株式会社南都が運営しています南都酒造所では、2001年より製造を行っています「南都サンゴ地ビールニヘデビール」のデザイン全面リニューアルを行い、「OKINAWA SANGO BEER」として2016年10月より発売する事となりましたので、ご案内申し上げます。

---

南都酒造所

---

PRESS RELEASE



NANTO BREWERY

---

## サンゴでできた玉泉洞の地下水「コーラルウォーター」使用

南都酒造所のある「おきなわワールド」は、名水100選にも選ばれた「垣花樋川」がある南城市に位置し、敷地内にはサンゴ礁から生まれた鍾乳洞「玉泉洞」があります。30万年の年月が創り上げた鍾乳洞の地下100mから汲み上げた水は、カルシウムとミネラルが豊富な水として知られています。

ビールの9割を占める大切な素材「水」にこだわり、コーラルウォーター100%を使用したビールとして誕生したのが「OKINAWA SANGO BEER」です。



## ホップを贅沢に使用した風味豊かな高品質のビール

「OKINAWA SANGO BEER」は、「ニヘデビール」の味と品質をベースにホップを増量。職人が何度も試作を重ね、風味豊かなビールに仕上げました。麦芽100%と生きた酵母の旨味に加え、ホップを贅沢に使用した高品質のビールをお届けします。



## 世界が認めたビールを沖縄から世界へ！

前身となる「ニヘデビール」は、インターナショナルビアカップ7年連続受賞をはじめ、ワールド・ビア・カップなど、数々の受賞歴を持つ世界が認めたビールです。今後は、これまで培ってきた技術と経験を活かし、グローバルな市場を視野に入れた生産体制と販売網の確立を進めていきます。



PRESS RELEASE



NANTO BREWERY

## OKINAWA SANGO BEER 商品の特徴



### IPA

アイピーエー

アメリカンスタイルのIPA (インディア・ペールエール) は、柑橘系の豊かな香りとホップの苦味が特徴です。

肉料理や揚げ物に



### ALT

アルト

エールビール特有の深みのある赤褐色と上品な香りが特徴のドイツのアルトビールタイプ。  
旧商品同タイプは、インターナショナル・ビアカップ7年連続受賞した高品質なビールです。

肉料理に



### KÖLSCH

ケルシュ

白ワインを思わせるフルーティーな風味が特徴のドイツのケルシュタイプビール。旧商品同タイプは、インターナショナル・ビアカップ5年連続受賞、世界大会のワールド・ビアカップでは銀賞を射止めた世界が認めたビールです。

魚料理に



### BLACK ALE

ブラックエール

ローストした麦芽の香りとホップの絶妙なバランスが特徴の黒ビール。  
今までになかった軽いタイプの黒ビールなので、女性に人気があります。

煮込み料理に

---

**PRESS RELEASE**



**NANTO BREWERY**

---

## OKINAWA SANGO BEER (仕様)

ブランド名	: OKINAWA SANGO BEER
商品名	: IPA、アルト、ケルシュ、ブラックエールの4商品
原材料	: 麦芽、ホップ
内容量	: 330ml
アルコール度数	: 5.0%
容器	: ガラスボトル仕様(キャップはプルトップ仕様)
賞味期限	: 180日
保存方法	: 要冷蔵
取扱量	: 1c/s(24本入り・混載可)
希望小売価格	: オープン価格
販売計画	: 30万本/1年

## OKINAWA SANGO BEER についてのお問合せ

株式会社南都 南都酒造所 東京媒介営業所：代表者 大庭 正広  
TEL:03-6661-0831 FAX:03-6661-3373  
e-mail: m.ohba@amscvs.jp  
携帯: 090-1607-1488

株式会社南都 南都酒造所 営業課：担当者 我那覇 毅  
TEL: 0120-710-611 FAX: 098-949-1333  
e-mail: takeshi-ganaha@gyokusendo.co.jp  
携帯: 080-9249-9872



## 「ニヘデビール」から「OKINAWA SANGO BEER」へ

今年、2001年から製造を行っています「南都サンゴ地ビール ニヘデビール」が15年目の節目にあたり、ボトル形状を含めて高品質化へリニューアルを図りました。それが、「OKINAWA SANGO BEER」です。

これまで、日本地ビール協会認定資格「ビアジャッジ」を含む専門的な資格を3名が取得し、常に品質向上を目指し製造を行ってきました。ビールの仕込水も長寿の水と称される地下水「コーラルウォーター100%」に変更し、ホップの取扱い品種を増やし風味調整を行いました。更に製造能力を80klから120klを増やし、熟成期間などの品質の安定化を図りました。

これまでの受賞歴、出荷量推移、お取扱社数は以下の通りです。

### 受賞歴 日本地ビール協会が主催関連する3大会のすべてに入賞

- アメリカ・ブルワリー協会主催 第6回ワールド・ビア・カップ2006  
2006年ニヘデビールソフト銀賞初受賞
- インターナショナルビアカップ11回入賞  
2009年度ニヘデビールハード金賞
- ジャパンアジアビアカップ  
2007年ニヘデビールハード樽部門銅賞初受賞



ワールド・ビア・カップ2006受賞楯

### 出荷量 (2013年度以前は省略、出荷量を350mlのボトル換算量)

- 2014年度 約17万本
- 2015年度 約18万本
- 2016年度 約22万本
- 2017年度 約28万本(予想数量)

### お取扱社数

2016年度8月現在 県内外56社