

国分首都圏×栄太樓總本舗×石川酒造の「TOKYO 黒みつ LAGER」が 「ジャパン・グレートビア・アワーズ2025」で銅賞を受賞

国分首都圏株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役社長執行役員：南博貴〕が、株式会社栄太樓總本舗〔本社：東京都中央区、代表取締役社長：細田将己〕、石川酒造株式会社〔本社：東京都福生市、代表取締役社長：石川彌八郎〕と共同開発し、2023年11月に発売した発泡酒「TOKYO 黒みつ LAGER」が「ジャパン・グレートビア・アワーズ2025」のフリースタイル・ダークラガー部門で銅賞を受賞いたしました。



1. 受賞概要

「ジャパン・グレートビア・アワーズ」は、クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）がクラフトビールの品質向上を目的に、日本国内で醸造されるビールに特化して行う審査会で、2025年2月23日、24日に開催されました。「グレートビア」とは、バランス、アフターテイスト、状態が秀でており、なおかつ飲む人の心に残る魅力を秘めたビールを指します。

「TOKYO 黒みつ LAGER」は、「ジャパン・グレートビア・アワーズ2025」のフリースタイル・ダークラガー部門において銅賞を受賞いたしました。なお、同部門における受賞数は、「金賞」該当なし、「銀賞」2アイテム、「銅賞」1アイテムとなりました（「TOKYO 黒みつ LAGER」を含む）。

クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）公式サイト

<https://www.beertaster.org/>

2. 商品特長

黒みつと黒ビールの相性に着目し、その比率が最もバランスの良い商品になるよう、江戸期に創業した栄太樓總本舗、石川酒造、国分首都圏の3社の協業により開発いたしました。

沖縄県の黒糖を使用した黒みつを贅沢に使い、麦芽はピルゼン、ミュンヘン、キャラメル、チョコ

レート、ブラックの5種類を使用。仕込み水には秩父山系の伏流水を使用しています。榮太樓總本舗の黒みつの上品な甘さと、石川酒造のデュンケル（黒ビール）のkokを合わせた、深みのある絶妙な味わいをお楽しみください。

※製造後の麦芽粕はサステナブルな社会実現を目指す観点から、肥料・飼料として再利用しています。

3. 商品概要

商品名 : TOKYO 黒みつ LAGER
アルコール分 : 4.5%
内容量 : 330ml
品目 : 発泡酒（麦芽使用率 50%以上）
原材料 : 麦芽（外国製造）、黒みつ、ホップ
参考売価 : 865 円（税別）



4. 主な販売先

酒類専門店「EXIVIN（エクシヴァン）」（西武池袋本店、西武所沢 S.C.店、そごう千葉店、そごう大宮店）、国分セレクトショップ「ROJI 日本橋」のほか、下記サイトでも販売。

Amazon : <https://amzn.asia/d/e5Nd7Vc>

ROJI ONLINE STORE : <https://www.roji-nhb.jp/products/8103090>

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分首都圏（株）マーケティング部 商品開発課 電話：03-3276-4461

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail : info01@kpost.kokubu.co.jp