



## 蓼科 東急ホテル

PRESS RELEASE

2020年8月7日

蓼科東急ホテル

### 八ヶ岳産ホップ100%のクラフトビールを片手にガーデンへ 「クラフトビールフェア」と試飲会開催 ～蓼科東急ホテル×8Peaks BREWING 共同企画～



蓼科東急ホテル(長野県茅野市、総支配人:阿部哲也)と、エイトピークスブルーイング(長野県茅野市、代表:齋藤由馬)は、同ホテルのガーデンで八ヶ岳産ホップを使ったクラフトビールをお楽しみいただける「クラフトビールフェア」を2020年8月31日(月)まで行います。また、2020年8月8日(土)には試飲会を開催いたします。

エイトピークスブルーイングは地元の八ヶ岳山麓(茅野市北山)にあるクラフトビールブランドで2018年12月からクラフトビールの製造を開始しました。「このビールを飲むために八ヶ岳に来たといわれるような存在になる」をコンセプトとしている同社は八ヶ岳のある諏訪地方の食や自然に合うビールにこだわり、甘み、香り、苦み、コクのバランスを設計しています。地元との調和にこだわったクラフトビールとともに蓼科の自然と空気を楽しんでいただける体験を用意いたしました。

期間中、広大なガーデンの好きな場所でビールを落ち着いて楽しんでいただけるように「8Peaks チルアウトセット」をご用意。また8月8日の試飲会ではラウンジ「アゼリア」テラス席に特設会場を設置し、エイトピークスブルーイング代表 齋藤由馬氏による説明を交えながらの試飲会を行うほか、片手で楽しめるビールにぴったりのグリル焼きワンハンドフードの販売や、お子様にはクイズに答えると先着100名にシャボン玉をプレゼントします。試飲会当日は西ドイツ製のストリートオルガンの演奏が会場を包み、ホテルラウンジのテラスは、ヨーロッパの街角さながらの賑わいで来館者をおもてなしいたします。八ヶ岳に来たらぜひ飲んでいただきたいクラフトビールとともに、素敵なひとときをお過ごしください。



### ■8Peaks チルアウトセット

日時:8月31日(月)まで

場所:蓼科東急ホテル ラウンジ「アゼリア」

内容:8Peaks BREWING(エイトピークスブルーイング)のクラフトビールを2本セット

特典:専用キャリーとピクニックシートをお貸しします。

価格:Quocoira Ale(ココイラエール)2本セットの場合 1,980円(他の組み合わせも可能)

営業時間:10:00~19:30



### ■試飲会開催概要

日時:2020年8月8日(土)14:00~17:00

場所:蓼科東急ホテル ラウンジ「アゼリア」テラス特設会場

内容: Quocoira Ale(ココイラエール)の試飲会(無料)と8Peaks BREWING クラフトビール販売  
ワンハンドフードの販売

クイズに答えると先着100名にシャボン玉をプレゼント(小学生以下のお子様限定)

西ドイツ製のストリートオルガンの演奏



#### ■8Peaks BREWING(エイトピークスブルーイング)について

8Peaks BREWING は八ヶ岳山麓(茅野市北山)にあるクラフトビールブランド。八ヶ岳西麓は約80年前に、日本で初めてホップの栽培が行われた土地の1つという歴史があり、八ヶ岳山麓での製造にこだわり2018年12月からクラフトビールの製造を開始。八ヶ岳山麓からビールのあるライフスタイルを提案している。八ヶ岳山麓の方言を使った商品のネーミングもユニークで評判になっている。

公式WEB <https://eightpeaks.co.jp/beers/>



ホップの栽培風景

#### ■Quocoira Ale(ココイラエール)

特徴: 八ヶ岳の麓で栽培されたホップを100%使用した一品。花や桃、杏子を思わせる芳醇な香りが、ひとり思案にふける時間など、お客様の癒しの時間をより彩り豊かに演出いたします。「ここいら」とは「このあたり」という意味の方言。

価格: 990 円

■「YaiYai Pale Ale」(ヤイヤイペールエール)

特徴:モルトの甘さと香ばしさをホップの香りで調和させた一品。モルトの優しいコクが料理をさらに引き立てます。「やいやい」とは諏訪地域の方言で「おいしい」「Hey / Wow」というような呼びかけや驚きなどを表す言葉

価格:990円

■「Meta Wheat Ale」(メタウィートエール)

特徴:メタウィートエールは、小麦麦芽を約50%使用してフルーティな香りと爽やかなキレを表現しました。

小麦麦芽由来の軽快な味わいと香りが料理をさらに引き立てます。「めた」とは諏訪地域の方言で「すごく」とか「どンドン」という意味。

価格:990円

■夏季限定「Acii La Saison」(アチーラ セゾン)

特徴:アチーラ セゾンは、国産柚子の皮を使った夏季限定の一品。その昔、ベルギー南部で夏の農作業の間、喉の渇きを癒せるようにと造られていたセゾンのコンセプトを現代風アレンジ。柑橘の香りと軽快なキレが夏の休日を爽やかに演出します。「あちーら」とは諏訪地域の方言で「暑いでしょ」という意味

価格:990円

上記クラフトビールは全てフェア期間中、ラウンジ「アゼリア」にて販売しております。

## ■ホテル概要

### 「蓼科東急ホテル」



蓼科の森に佇む瀟洒なクラシックホテル。ホテルの中心にある暖炉と、広大なガーデンが特長のホテル。蓼科東急ホテルは「東急リゾートタウン蓼科」内にあり、タウン内にはフランス発祥のアウトドア・アクティビティ「フォレストアドベンチャー・蓼科」や、グランピングスタイルのアウトドアグリルが楽しめる「グラマラス・ダイニング蓼科」の他、ゴルフ場、スキー場、テニスコートを擁する一大リゾートエリアです。

※当ホテルは長野県が推進する「新型コロナ対策推進宣言」のホテルです。

※当ホテルラウンジは、ディスカバー信州県民応援割 お出かけ割対象施設です。

※当ホテルは、茅野市“ちの泊まって応援キャンペーン”「ちの割」対象ホテルです。

◇所在地：〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山 4026-2

◇開業日：1981年7月11日

◇客室数：78室（本館58室、コテージ20室）

◇電話：0266-69-3109

◇公式WEBサイト <https://www.tateshinatokyuhotel.com/>

#### ■本件に関する取材・お問い合わせ先

蓼科東急ホテル 荻原（おぎわら）

TEL 0266-69-3109 FAX 0266-69-3100

e-mail [reserve-hotelta@tokyu-rs.co.jp](mailto:reserve-hotelta@tokyu-rs.co.jp)