

プレスリリース イベント(ビール)

2015年2月配信

報道関係者各位

スコットランドのクラフトビールメーカー「BrewDog」のインターナショナル・バーマネージャーが
オフィシャルバー「BrewDog Roppongi」でビアスクールを開催



「BrewDog Roppongi」(ブルードッグ六本木・東京都港区)は、スコットランドのクラフトビールメーカー「BrewDog」(ブルードッグ)より、インターナショナル・バーマネージャー ニール・テイラー氏を招き、ビアスクールを開催することをご案内致します。

「BrewDog Roppongi」では毎月、初心者からビール愛好家までを対象に、クラフトビールについて楽しみながら学べる「ビアスクール」を開催しています。過去には「クラフトビールと和食のペアリング」や「クラフトビールとウイスキー」などのテーマで、「クラフトビール+α」の提案、また造り手を講師に招いて製造工程や楽しみ方をレクチャーしています。限定品を含む数種のビールの飲み比べを行いながら、ビールの違いを知る「**味わい、楽しみ、学ぶ**」イベントとして、幅広いご参加者の方々にお楽しみいただいています。

今回は、「BrewDog Roppongi」の1周年記念に合わせて来日する、スコットランドの「BrewDog」本社 インターナショナル・バーマネージャー ニール・テイラー氏が務めます。テイラー氏は世界26店舗の「BrewDog」オフィシャルバーを監督しており、各地のクラフトビール界の状況に合わせたバーの展開・運営をマネジメントしています。

「BrewDog」の新たな試みである「プロトタイプ」(詳細別紙)の紹介とテイasting、そして世界各国を行き来しながら、テイラー氏が肌で感じた世界のクラフトビール最新情報をお伝えします。

ビール好きの方はもちろん、クラフトビールは初めてという方にも楽しんで頂ける内容となっております。



<概要>

株式会社ブルードッグ・ジャパンが展開する「BrewDog Roppongi」(ブルードッグ六本木・東京都港区)は、3月5日(木)20時~21時「BrewDog Roppongi」にてビアスクールを開催。講師は「BrewDog」インターナショナル・バーマネージャー ニール・テイラー。

<店舗概要>

<名称> BrewDog Roppongi (ブルードッグ六本木)
 <コンセプト> スコットランドのクラフトビールメーカー「BrewDog」のオフィシャルバー アジア第一号店(2014年3月1日オープン)
 <所在地> 〒106-0032 東京都港区六本木5-3-2 齋藤ビル1F
 <電話番号> 03-6447-4160
 <営業時間> 月~金 / 17:00 - 24:00 土日祝 / 15:00 - 24:00
 <定休日> なし(年始のみ休業)

<本件に関するお問い合わせ・取材のお申込み>

株式会社ドリンクス・メディア・ジャパン 担当:溝口

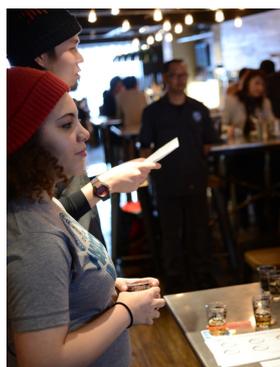
TEL:03-3863-2561 FAX: 03-3863-2562 E-mail:tomoko.mizoguchi@drinksmidia.jp

【イベント詳細】

イベント名	ビアスクール by ニール・テイラー
日時	2015年3月5日（木）20:00～21:00
場所	BrewDog Roppongi（ブルードッグ六本木） 東京都港区六本木5-3-2 齋藤ビル1F TEL: 03-6447-4160
講師	BrewDog インターナショナル・バーマネージャー ニール・テイラー
参加費	3,500円（ビール5種の試飲含む・軽食付）
試飲ビール銘柄	<p>「プロトタイプチャレンジ 2014」(※1)シリーズ全4種</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホップ フィクション (6.5%) フルーティなアロマを重点的に引き出したIPA。(※2) ・アルト アンバー (5.2%) BrewDog では珍しい古典的なジャーマンスタイルで、初のアルトビアスタイル。 ・バガボンド ペールエール (4.5%) 今注目の「グルテンフリー」のペールエール。 ・オール デイ ロング (2.8%) 飲みやすさを追求したローアルコールのマイルドエール。 <p>フルーツを使ったダブル IPA シリーズ(限定品)最新作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こんにちは狐 柚子 IPA (8.2%) <p>※1 「プロトタイプチャレンジ」…同社の新スタイルビールを生産・販売し、今後のコアアイテムの可能性を探る限定醸造ビール。</p> <p>※2 IPA (アイ・ピー・イー)…インディアン・ペール・エールの略。 昔、英国が当時の植民地インドへビールを送る際、長い航海と高温でビールが傷まないよう殺菌や解毒作用の高いホップを大量に入れて造ったスタイル。</p>

ビアスクールは毎月第3日曜日 15:00～17:00 に開催しております(日時等変更の可能性あり)。今回のご案内に限らず、ご取材や貴媒体とのコラボレーションによるスクールの開催などご要望に合わせてご対応させていただきます。お気軽にご相談ください。

〈過去のビアスクールの様子〉



高解像度画像のご用意がございます。お気軽にお申し付けください。