

平成 25 年 7 月 3 日

各 位

会 社 名 株式会社 やまや
代表者の役職名 代表取締役社長 山内英靖
社長執行役員
(コード番号 9994 東証第一部)
問い合わせ先 執行役員社長室長 久野朋美
T E L (022) 742-3115 (直通)

ドイツNo1ビール『エッティンガー』7月全国発売

株式会社やまやは、このたびドイツNo1ビール「エッティンガー」3製品を7月4日から、順次、全国やまやグループの300店舗余で新たに取扱いを開始いたします。

280年の歴史を誇る老舗醸造所、エッティンガー社はドイツビールの大手醸造所であり、最新技術による高度な製造システムを導入し、良質な品質と高いコストパフォーマンスを実現し、2005年にドイツ国内ブランド別生産量第1位に輝き、以降、8年連続して首位の座を維持しています。(※ドイツ大衆紙ビルト誌調べ)

また、2010年に同社の「エクスポート」と「ピルス」がドイツ農業協会の食品競技会で金賞を受賞後3年連続で栄誉に輝いています。さらに、国際食品規格認証を取得するなど名実ともドイツを代表するトップブランドで、国際市場では全ての大陸80ヶ国以上に輸出されています。

今年の夏は、芳醇なコクと旨みがクセになる、本格派ドイツビールをお楽しみください。

＝ 商品概要 ＝

▼商品名：エッティンガー エクスポート

▼容量：330ml

▼アルコール度数：5度以上6度未満

▼アルコール度数やや高め、飲み応えのあるピルスナータイプです。

▼商品名：エッティンガー ピルス

▼容量：330ml

▼アルコール度数：4度以上5度未満

▼エッティンガーの代表銘柄、爽やかなピルスナータイプです。

▼商品名：エッティンガー ヘーフェヴァイス

▼容量：330ml

▼アルコール度数：4度以上5度未満

▼女性にも飲みやすい無濾過酵母入りの白ビール。フルーティでまろやかなのど越しの良いビールです。

販売価格：3種類とも 1ケース(330mm×24) 4,680円(消費税込み)

1本 195円(消費税込み)

以上

本場ドイツで生産量首位を誇るビールブランド

Märke Original OeTTINGER®

ドイツNo.1ビール 7月全国一斉発売!

2005年から2012年までブランド別生産量No.1を獲得 ※ドイツの大衆販売店誌調べ



今年の夏は
芳醇なコクと旨みが
クセになる、本格派
ドイツビールで乾杯!
醸造の違いによる
飲み比べも
楽しみのひとつ。



280年の歴史を誇る老舗醸造所、 エッティンガー

1731年に創業したエッティンガー社は、ビールスナーから白ビール、ジュースを混合したミックスビールまで、23種類もの商品を展開するドイツビールの大手醸造所である。同社では、本社であるバイエルンのエッティンゲンを含め国内に5つの醸造所を所有し、独自の流通ネットワークによる店舗への搬送をはじめ、最新技術による高度な製造システムを導入。一切の広告を廃した戦略などにより、良質な品質と高いコストパフォーマンスを実現し、2005年にドイツ国内ブランド別生産量第1位に輝き、以降、連続して首位の座を維持している。また、2010年に同社の「エクスポート」と「ピルス」がDLG（ドイツ農産協会 ※1）の食品競技会で金賞を受賞。以来、3年連



続で栄賞に輝いている。さらにIFS（国際食品規格 ※2）認証を取得するなど品質、安全ともにドイツを代表するトップブランドとして、世界121か国へ輸出を行っている。

ビール純粋令に基づく 伝統製法

水の硬度や麦の種類、ホップの品質、発酵方法などの違いから、各地で個性ある地



エッティンガー
エクスポート 330ml
アルコール度数やや高め、飲み易い
のあるピルスナータイプです。



2010-2012年3年連続
DLG（ドイツ農産協会）金賞受賞

エッティンガー
ピルス 330ml
エッティンガーのフラッグシップブランド
で、爽やかなピルスナータイプです。



2010-2012年3年連続
DLG（ドイツ農産協会）金賞受賞

エッティンガー
ヘーフェヴァイス 330ml
女性にも飲みやすい、泡立ち静穏入りの
白ビール、フルーティでさらやかなの
どりの良いビールです。



2010-2012年3年連続
DLG（ドイツ農産協会）金賞受賞

ビールが醸造されているドイツには、約1,300軒ものビール醸造所と約5,000種以上の銘柄があると言われる。そのすべては品質の維持や向上を目的に製造法について1516年に制定された「ビール純粋令」という法律に基づいている。約500年の時を経て今なお、この法律に準じた醸造が国内では守られており、エッティンガーをはじめとするドイツビール文化の礎となっている。

ドイツビールの 楽しみ方

ドイツビールは、爽快感を楽しむものや、ホップの利いた芳醇な風味と旨み、コクの強さのものなど、タイプの幅広さが特徴。そして、ビールのタイプによって、日本のようにキンキンに冷やさず8度前後で、ゆっくりと味わいながら飲んだり楽しみ方も様々。キメ細かな泡

は、炭酸ガスが逃げるのを抑え、ビールが空気に触れ味が落ちるのを防ぐフタの役割をするため、飲み終わるまでグラスに残すのが本場流だという。ちなみにビールと泡の比率

は7:3が理想とされる。国民一人あたりのビールの年間消費量がチエコ、アイルランドに次いで世界第3位のドイツでは、食事の最初から最後までビールで通すのも普通。バラエティ豊かなビールラインナップが、ドイツビールの醍醐味だといえよう。

※1 ドイツ農産協会（Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft: DLG）
ドイツのフランクフルトで1885年に設立された120年以上の歴史を持つ協会。世界最大にして世界最大の食品競技会の開催の他、農産に関する様々な会議やイベント、展示会を開催し、農産の発展に貢献している。

※2 国際食品規格（International Food Standard: IFS）
ドイツとフランスの小売業者が実施する自社ブランドに対し、ドイツ小売協会（Handelsverband des deutschen Einzelhandels: HDE）が2003年に開発した管理基準認証制度。食品業界の「ずれ」の製造過程においても安全性が維持されていることを保証する。

Reinheitsgebot

ビール純粋令

1516年4月25日に時のバイエルン公ヴィルヘルム4世によって公布された「ビール純粋令（Reinheitsgebot）」はビールの原料を「大麥、ホップ、水（後に酵母が追加される）」に限定したもので世界最大の食品規格として知られています。ビール造りや地域性により、現在も原料に大麥以外の麦芽やコーンスターチなどの製原料、様々な原料を配合した製品も使用しています。それらの使用を制限した純粋令制定の背景には、当時、パンを長く小売が不足していたため、ビール製造に小麦を使わせたいという願いがあったこと、大麥輸入されていたドイツの「アンペックビール」に対抗し、地元バイエルンのビールを品質を上げる、という意図がありました。1850年、原料に「酵母」が追加された大麥、ホップ、水、酵母の4つでビールの主要原料として定められました。この純粋令により、現在のドイツのビール品質は高品質に向上し、現在のドイツビールの歴史が築かれ、1871年のドイツ統一後も継承され、1900年にドイツ全土の規制となりました。



スマホでアクセス!

スマホや宅配 検索



詳しくはWEBまたは店頭で <http://www.yamaya.jp/shop>