

報道関係者各位
プレスリリース



2026年06月02日
111株式会社

「空を飲む。海を飲む」 SHIBAURA BREWING 定番4種の瓶ビールを6月8日(月)より発売開始

111株式会社(以下、当社)が運営するクラフトブルワリー SHIBAURA BREWINGは、定番4種の瓶ビールを2026年6月8日(月)より発売いたします。

「空を飲む。海を飲む」をコンセプトに、芝浦の水辺の風景とともに味わう一杯を、より多くの方にお楽しみいただけるよう、瓶ビールでの展開を開始します。

今回発売するのは、爽やかで乾杯にふさわしいスカイ・ペールエール、穏やかな午後に寄り添うニンバス・ヴァイツェン、ホップの躍動感を楽しめるサンダーIPA、夜の余韻を彩るムーン・スタウトの4種類。それぞれの個性を、香り・味わい・おすすめシーン提案とともにお届けします。



4種ビール「空を飲む。海を飲む」

■商品概要

発売日 : 6月8日(月)

商品(4種類) / 税込価格(税抜き価格) : 上記写真左より

- ・ スカイ・ペールエール / SKY PALE ALE 青空 876円 (797円)
- ・ ニンバス・ヴァイツェン / NIMBUS WEIZEN 入道雲 920円 (837円)
- ・ サンダーIPA / THUNDER IPA 雷 1,188円 (1,080円)
- ・ ムーン・スタウト / MOON STOUT 月 920円 (837円)

※BLUE FRONT SHIBAURAにある醸造所で直接販売。

今後、オフィシャルサイトでも販売開始予定。

■各商品の特徴

●SKY PALE ALE 青空

スカイ・ペールエール(ペールエール)

青空のような爽やかさで始まる、乾杯にふさわしい一杯。トロピカルフルーツとシトラスの華やかな香り、白ワインのような上品さとともに、ペールエールらしくしっかりとした苦味も楽しめませす。複雑で芳醇な香りと味わいの「大人のライトペールエール」と呼べる一杯に仕立てました。

ABV(アルコール度数) : 4.5%

【利用シーン】

- ・ 乾杯や、最初の一杯に
- ・ お昼間の青空の下で
- ・ お仕事終わりのリフレッシュに

【特徴】

- ・ 爽やかさ+華やかな香り
- ・ 複雑で芳醇、飲み疲れしにくい

【合うフード例】



- ・白身魚のフライ(フィッシュ&チップス)
- ・シーフードマリネ/カルパッチョ
- ・サラダ、ハーブチキン、塩味のナッツ
- ・レモンを効かせた牡蠣・貝の前菜

●NIMBUS WEIZEN 入道雲 ニンバス・ヴァイツェン(ヴァイツェン)

モクモクと立ち上がる入道雲のような小麦由来の濁りが特徴的な、小麦麦芽を50%以上使ったドイツスタイルのヴァイツェン。バナナやクローブの優しいアロマが広がり、苦味の少ないマイルドな味わいが楽しめます。雲を眺めながらゆっくりと味わう、穏やかな午後に最適な一杯です。

ABV(アルコール度数)：5%

【利用シーン】

- ・散歩の途中など、チルな気分で
- ・休日のお昼間にまったりと
- ・華やかな香りを感じながら

【特徴】

- ・苦味が少なくマイルド+バナナ/クローブの優しいアロマ
- ・クラフトビール初心者への入口

【合うフード例】

- ・ソーセージ(白ソーセージ系)/ハム盛り
- ・鶏の唐揚げ・フリット
- ・フルーツやチーズ(ブリー、カマンベール)
- ・エビのフリット+ハーブマヨネーズ

●THUNDER IPA 雷 サンダーIPA

アンバーカラーが美しいイングリッシュスタイルIPA。一口飲めば、轟く雷鳴のような力強いホップの苦味と、柑橘系・トロピカルフルーツの鮮烈なアロマが広がります。モ



ルトのコクと甘みが奥行きを与え、飲み応えは十分。伝統的なスタイルに現代的なフルーティさを融合させたプレミアムな一杯です。

ABV(アルコール度数)：6%

【利用シーン】

- ・しっかりとしたディナーと共に
- ・五感を刺激するような高揚感のあるイベントの時に
- ・音楽と合わせてテンションを上げて

【特徴】

- ・力強い苦味+鮮烈な柑橘・トロピカルアロマ
- ・モルトのコクと甘み、飲み応え
- ・「伝統×現代」をイメージした、フルーティのプレミアム感

【合うフード例】

- ・スパイス系(タコス、ジャークチキン、麻辣、カレー)
- ・グリルしたミート、ラム
- ・ブルーチーズ、熟成チーズ
- ・スパイスやハーブを効かせたシーフード(カルパッチョ/グリル)



●MOON STOUT 月
ムーン・スタウト(スタウト)

ローストしたモルトを使った、コーヒーやチョコレートのような香ばしさが特徴の黒ビール。濃厚な味わいでありながら、爽快感のある軽い飲み口という、相反する個性を併せ持ちます。東京のネオンが照らす明るい夜や水辺の月夜をイメージした、軽やかで洗練された新感覚のスタウトです。

ABV(アルコール度数)：5%

【利用シーン】

- ・ゆったりとした時間と共に
- ・雨の日など、屋内で
- ・静かな会話や余韻を楽しむ
- ・水辺で月を眺めながら



【特徴】

- ・ コーヒー/チョコレートのようなロースト香
- ・ 濃厚さと軽い飲み口の両立

【合うフード例】

- ・ チョコレート、ブラウニー、ティラミス
- ・ スモーク、燻製、ローストビーフ
- ・ ムール貝の白ワイン蒸し
- ・ 生牡蠣
- ・ 塩キャラメルナッツ

■ SHIBAURA BREWING 醸造家紹介： 高 浩一(Koichi Takahashi)

1997年8月～2009年9月、茨城県の木内酒造合資会社にて常陸野ネストビール醸造責任者としてクラフトビール醸造に従事。その後、静岡のAoi Brewingのブルワリー立ち上げ、さらに静岡蒸溜所の立ち上げとウイスキー製造および製造スタッフ教育にも携わる。直近では、ニセコビール工場の立ち上げとブルワー教育における醸造顧問として勤務。2025年より、SHIBAURA BREWINGの醸造を担当。たしかな経験と知識が生む酒づくりのスペシャリストとして、国内外のビールコンペティションでの受賞歴も多数。



■ アートディレクター/グラフィックデザイナー 大黒大吾 (Daigo Daikoku)

NDC大黒大吾デザイン研究所。2018年よりロサンゼルスにて活動。SHIBAURA BREWINGロゴやラベルデザインなど、全体のブランドデザインを担当。主な受賞歴には、D&AD（英国）、NY ADC、クリオ賞、ワンショーデザイン賞（ニューヨーク）、FRAME賞（HL）、東京ADC原弘賞（日本のデザイン界における最高位の賞）、JAGDA新人デザイナー賞、JAGDA賞、日本サインデザイン協会賞など多数。

■SHIBAURA BREWINGについて

SHIBAURA BREWINGは、「空を飲む。海を飲む」を合言葉に、芝浦の水辺の風景とともに味わうクラフトビールを芝浦にあるBLUE FRONT SHIBAURAで醸造しています。都市と自然が交わる芝浦・浜松町のコミュニティドリンクとして、空や海からインスピレーションを得て香りと味わいに落とし込み、海辺で、船の上で、東京の景色を眺めながら楽しめるビールとして展開。SHIBAURA BREWINGのロゴやラベルデザインは、NDC大黒デザイン研究室を率いる大黒大吾氏が担当しています。



SHIBAURA BREWING醸造所



4種のビール

■会社概要

会社名： 111株式会社

代表： 宮下 幸子

所在地： 〒105-0023 東京都港区芝浦1-1-1 (BLUE FRONT SHIBAURA内2F)

TEL： 03-6435-0336

Email： info@111tokyo.com

設立： 2025年3月

サイト： <https://111tokyo.com/>