報道関係者各位

2026年10月28日　111株式会社

PRESS RELEASE

MOON STOUTが国際ビール審査会で
金賞とカテゴリーチャンピオンをW受賞

- 金賞と合わせて、英国伝統系の樽ビール39銘柄の中から、カテゴリーチャンピオンに輝く -

東京・芝浦のクラフトブルワリー「SHIBAURA BREWING」（運営：111株式会社）は、「インターナショナル・ビアカップ2026」において、定番黒ビール「MOON STOUT（ムーン・スタウト）」が、Keg（樽）部門で金賞とカテゴリーチャンピオンを受賞したことをお知らせします。



MOON STOUT　ムーン・スタウト　アルコール度数 5.0%

受賞ロゴ	賞	受賞部門
	金賞 GOLD	Classic Irish-Style Dry Stout クラシック・アイリッシュスタイル・ドライスタウト Keg（樽）部門
	カテゴリーチャンピオン	British Heritage ブリティッシュ・ヘリテージ（英国伝統系ビール） Keg（樽）部門

1996年から続く国際ビール審査会「International Beer Cup 2026」

インターナショナル・ビアカップは、日本地ビール協会（クラフトビア・アソシエーション）が主催する、世界を代表する国際的なビール審査会の一つです。

出品国と地域	出品ビール	出品事業者	専門審査員
21	1,459銘柄	374事業者	100名 25の国と地域から参加

審査はメーカー名やブランド名を伏せるブラインド方式で審査。ビアスタイルのガイドラインを基準に、外観、香り、味わい、バランスなどを評価します。



金賞からさらに選ばれるカテゴリーチャンピオン

金賞は、スタイルの基準に完全に適合し、外観・香り・味わいが世界最高水準にあると評価されたビールに贈られます。各スタイルの各メダルは原則1銘柄で、基準を満たさなければ該当なしとなります。

カテゴリーチャンピオンは、複数のスタイルを束ねたカテゴリーの金賞ビールから、バランスや飲みやすさ、総合的な印象などを評価して選ぶ称号です。MOON STOUTは英国伝統系の樽ビールの中から最も優れた一杯に選ばれました。この部門のトップに贈られる称号が「カテゴリーチャンピオン」です。

香ばしさと軽やかさを備え、 黒ビールのコクを軽やかに楽しむ

ローストした麦芽による、コーヒーやチョコレートを思わせる香ばしさが特徴。濃厚な味わいと軽やかな飲み口を備え、東京の明るい夜や水辺の月夜をイメージしたスタウトです。アルコール度数は5.0%。ゆったり過ごしたい夜に、香りと余韻を楽しみながら味わっていただきたいスタウトです。「BLUE FRONT SHIBAURA」TOWER Sの2Fでお楽しみいただけます / 瓶小売価格　837円（税込920円）。



醸造家 高 浩一

1997年から2009年まで常陸野ネストビールの醸造責任者を務め、その後もブルワリーや蒸留所の立ち上げ、醸造指導などに従事。2025年よりSHIBAURA BREWINGの醸造を担当しています。

SHIBAURA BREWINGについて

「BLUE FRONT SHIBAURA」にあるクラフトブルワリー。東京湾岸にあるブルワリーの個性を活かし「空を飲む、海を飲む。」をコンセプトに展開。人と人、人と自然、人とまちをつなぐ、芝浦のホームタウンビールを目指しています。

取材と商品に関するお問い合わせ：

111株式会社　SHIBAURA BREWING（担当：宮下・高橋）
東京都港区芝浦1-1-1 BLUE FRONT SHIBAURA TOWER S 2F
TEL 03-6435-0336　Email info@111tokyo.com
公式サイト https://www.111tokyo.com/
ご購入お問合せ：お電話、メール、Insta DMにて



出典　日本地ビール協会 IBC2026公式大会案内・審査方法・受賞結果・カテゴリーチャンピオン一覧
https://beertaster.org/ibc/ibc26/　https://beertaster.org/ibc/ibc26/about.html
https://beertaster.org/medal/ibc2026_award.pdf　https://beertaster.org/medal/ibc2026_champion.pdf