



全国第一号地ビール
エチゴビール

2026年1月8日

【ニュースリリース】報道関係各位

エチゴビール株式会社

エチゴビール 限定醸造クラフトビール 「笑顔が集う輝きビール」を2月6日(金)に新発売! ～栃木県那須工場での初仕込みビール～

エチゴビール株式会社(本社：新潟県新潟市、社長：阿部 誠)は、栃木県にある新工場「エチゴビール那須工場」での初製造となる限定醸造クラフトビール「笑顔が集う輝きビール (THE FIRST BATCH from NASU Brewery)」を2026年2月6日(金)に新発売いたします。



笑顔が集う輝きビール (THE FIRST BATCH from NASU Brewery)

【商品特徴】

エチゴビール創業の地である新潟県の酒米、ブランドマークのヤギのルーツであるドイツの2種のホップ(ハラタウブラン、ヘルスブルッカ)、そして新たな製造拠点となる栃木県の麦芽、これら3つの産地の原料を使用しました。酒米のまろやかで口当たりの良い風味、国産麦芽の旨味、ホップの上品な香りが特徴の、輝く色合いのすっきりとしたラガービールです。

栃木県産の麦芽は、ロックレス麦芽である“ニューサチホゴールデン麦芽”を使用しています。ロックレス麦芽とは、ビール原料の大麦に含まれる、ビールの風味を劣化させる原因となる成分LOX-1（ロックスワン：脂質酸化酵素）を持たないように品種改良された大麦から作られた麦芽です。LOX-1酵素がないため、ビールの鮮度劣化（おいしさを損なう原因）が抑えられ、ビールの旨さが長持ちするという特徴があります。

イラストでは、エチゴビールの歴代商品のラベルに登場した、インド象、白熊、虎、そして新潟県県鳥の朱鷺が、那須工場でできあがったビールを掲げる栃木県県獸のカモシカに向かって笑顔で集まっている様子を描いています。その背後では日本百名山の茶臼岳（那須岳）が噴煙を上げています。このイラストは、これまで新潟を拠点にしてきたエチゴビールが新たに那須工場を構え、新潟と那須のスタッフ、全社が一丸となってますますおいしいビールを造っていこうという気持ちを表しています。

【商品概要】

商品名：笑顔が集う輝きビール (THE FIRST BATCH from NASU Brewery)

酒別：ビール

原 料：大麦麦芽(国内製造)、ホップ、米(国産)

アルコール度：5%

容 量：350ml 缶

価 格：参考価格 324円(税別)・356円(税込)

【エチゴビールについて】

エチゴビール株式会社は、1995年的新潟県で全国第一号のクラフトビール（地ビール）として創業しました。欧州で演劇家をしていた創業者が各地で豊かなビール文化と出会い、これを日本でも広めたいという夢を持って日本でのクラフトビール造りを始めました。この志を継承し、エチゴビールは「Let's be romantic, act on stage!（ロマンを語ろう、舞台に立とう！）」をブランドのテーマに掲げています。これは、日本のビールや世界のビールの舞台で、生き生きと演じ続ける役者でありたい、そして、お客様の人生におけるドラマも精いっぱい応援したい、という思いを表しています。那須に工場を構え、クラフトビールの国内パイオニアとしてさらなる飛躍を目指してまいります。

以上

【この件に関する報道関係者様向けのお問い合わせ先】

エチゴビール株式会社 マーケティング室

Tel : 0256-76-2866

Fax : 0256-72-7441

E-mail : info@echigo-beer.jp

ウェブサイト : <https://www.echigobeer.com/>