



TWO RABBITS  
BREWING COMPANY

× たねや CLUB HARIE

## 和洋菓子にあうクラフトビールを12月7日より販売開始

和洋菓子の製造販売を行うたねやグループ（本社：滋賀県近江八幡市 CEO：山本昌仁）は、クラフトビールを醸造している TWO RABBITS BREWING COMPANY（ツウラビットブリューイングカンパニー、本社：滋賀県近江八幡市 代表取締役：コレット理子）とコラボレーションし、お菓子の素材などを原料に使った「クラフトビール グリーンティ&ライス」「クラフトビール コーヒー」を2021年12月7日（火）から販売いたします。

### はじめは“ウサギの巣穴”

滋賀県近江八幡市、八幡堀のほとりにある「RABBIT HUTCH（ラビットハッチ）」は TWO RABBITS BREWING COMPANY 直営のクラフトビアカフェ。2020年、この店でたねやグループ CEO の山本が TWO RABBITS BREWING COMPANY 創業者であり醸造責任者のショーン・コレット氏と出会ったことがコラボレーションのきっかけでした。会話を通じて気づいたのは素材やそれを育む自然環境への思い、未来に向けた取り組みなど互いに共感する点が多いこと。また、新型コロナウイルスの影響が拡大するなか近江八幡の製造業者として「こんな時だからこそ地元を盛り上げたい、元気にしたい」という思いも抱いていました。お菓子とビールの違いはあれ地域にかける強い思いは同じ。こうしてそれぞれの経験とこだわりをこめたクラフトビールづくりがはじまったのです。



### お菓子の素材をビールに

クラフトビール開発で切り口にしたのは「お菓子にあうビール」。何度となく試作を繰り返す中でたどりついたのは滋賀羽二重糯とバームコーヒーでした。多彩な素材との組み合わせがクラフトビールの特徴ですが、加える工程や方法はそれぞれ異なり、その見極めにはビール職人の経験と感性が必要です。お菓子の素材などを原料にブルワー（醸造家）たちと1年以上かけ作りあげた2種類のクラフトビール。ビールの味わいをそのまま、またお料理やお菓子などお好きな組み合わせでお楽しみください。

### 商品概要

#### ●クラフトビール グリーンティ&ライス

深蒸し茶と玄米茶、滋賀県産滋賀羽二重糯を原料にした、酸味と苦みのバランスがよいお茶のビールです。滋賀羽二重糯は粒が大きくこしのある柔らかさが特徴の糯米。和菓子舗たねやの代表銘菓「ふくみ天平（てんびん）」をはじめ多くのお菓子に使用しています。  
ピラストイル：ペールエール 【アルコール度数：5%】

#### ●クラフトビール コーヒー

酸味と甘みのバランスがよいバームコーヒーの豆を原料に、フルーティな味わいに仕上げたコーヒーのビールです。バームコーヒーは洋菓子舗クラブハリエのバームクーヘンの風味を引き立てるために職人が選抜したもの。ラ コリーナ近江八幡 メインショップカフェで提供しています。  
ピラストイル：アンバーエール 【アルコール度数：5%】



■販売日：2021年12月7日（火）～

■販売価格：1本660円（税込）、6本入（各3本）3,960円（税込）、10本入（各5本）6,600円（税込） ※消費税10%

■販売店舗：たねやグループ公式オンラインショップ、ラ コリーナ近江八幡 フードコート バゲット

■飲食提供：ラ コリーナ近江八幡メインショップカフェ、カステラカフェ、フードコート（バケット、アランチーノ、pink's）、日牟禮茶屋、ジュプリルタンカフェ

## 会社概要

### ■TWO RABBITS BREWING COMPANY について



法人名：二兎醸造株式会社

2018年から近江八幡を拠点にクラフトビールを製造する醸造所。様々なフレーバーのビール、バラエティー豊かなラインナップを展開。2019年には八幡堀沿いの蔵を改装しクラフトビアカフェ「RUBBIT HUTCH」をオープンした。「飲みやすさ」と「風味」にこだわり、近江八幡からクラフトビールの美味しさや面白さを発信し続けている。

### ■たねやグループについて



#### 【たねや】

1872（明治5）年、滋賀県近江八幡に菓子舗「種家末廣」として創業。自然の恵みを大切に、ふるさと近江で和菓子をつくり続けている。創業以来守り伝える「栗饅頭」、手づくり最中「ふくみ天平」が代表銘菓。2015年には和菓子のたねや、洋菓子のクラブハリエの旗艦店となる「ラ コリーナ近江八幡」をオープンした。

#### 【クラブハリエ】

1951（昭和26）年、たねやが設けた洋菓子部門としてはじまる。その後たねやから独立し1995年にクラブハリエを設立。看板商品のバームクーヘンは百貨店への出店をきっかけに全国的に話題となった。洋菓子づくりをはじめてから70年となる2021年には、新たに羽田空港と舞浜イクスピアリに出店した。

### 取材に関する問い合わせ先

たねやグループ統括部広報室

TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp

※取材いただける際は、事前にご連絡頂けますようお願いいたします。

メールはこちら▶



◀たねやグループ

