

2016年3月17日  
三菱レイヨン株式会社  
三菱レイヨン・クリンスイ株式会社  
株式会社協同商事 コエドブルワリー

硬度ゼロの“クリンスイの超軟水”で仕込んだ特別なクラフトビールが完成  
スーパーピュアピルス  
**Cleansui×COEDO 《Super Pure Pils》**

世界に向けて“日本の技術力”を発信する<水>と<クラフトビール>のコラボレーションが実現

三菱レイヨン株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社である、浄水器、医療用水処理装置の販売を行う三菱レイヨン・クリンスイ株式会社(本社:東京都品川区、社長:池田宏樹 以下、クリンスイ)と、日本の水と職人の手にこだわったクラフトビールを世界に発信する株式会社協同商事 コエドブルワリー(本社:埼玉県川越市、社長:朝霧重治 以下、コエドブルワリー)は共同で、Cleansui<sup>※1</sup>×COEDO《Super Pure Pils》を開発しました。同ビールを、クリンスイが運営するカフェ「MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui」で、3月18日よりメニュー展開いたします。

Cleansui×COEDO《Super Pure Pils》は、クリンスイが栃木県の天然水を原水とし技術監修した硬度ゼロの“超軟水”で仕込んだクラフトビールです。ミネラル分を一切含まない超軟水で仕込んだCOEDO×Cleansui《Super Pure Pils》は、すっきりと飲みやすく爽やかな味わいに仕上がっており、どんなお料理ともよく合う味わいです。製造工程では、硬度ゼロの超軟水での醸造の為、酵母の代謝活動としての発酵に必要なミネラルを、仕込水からではなく麦芽からのみ取り入れています。こうしたある意味酵母にとって過酷な環境下での発酵管理に細心の注意を払い、超軟水仕込みによる、すっきりとクリーンな味わいを実現しました。コエドブルワリーは今回、雑味を感じさせないクリーンなピルススタイルとしての様式美を感じさせることから、《Super Pure Pils》と名付けました。

今回の共同開発は、浄水をはじめとして水について高い技術力を持ち、水の総合ソリューション企業への成長を目指すクリンスイと、日本の水と職人の手によって醸造されたビールを世界中に発信しているコエドブルワリーが取り組んだ、『硬度ゼロの“超軟水”で仕込んだ特別なクラフトビール』です。クリンスイのブランドコンセプト<水で世界に“waku-waku”を>に、日本の高品質なクラフトビールを世界へ向けて発信するコエドブルワリーが共鳴したことから、今回特別に実現したコラボレーションです。



ビールの醸造にとって、仕込水は味を左右する重要な存在です。特に水の硬度はビールの味わいに大きく影響を与え、硬水であれば苦みのきいたドライな味わいに、軟水であればやわらかくすっきりとした味わいとなります。コエドブルワリーは1996年に埼玉県川越市に創設されて以来、ビールマイスターが厳選した天然素材を原料として用い、ビールの本場ドイツから工場の設備を輸入、またブラウマイスターを招聘し丁寧な醸造技術とともに、真摯なビール作りを続けてきました。そして、約2年間の開発期間をかけて、2006年10月に全5銘柄からなる新生COEDOブランドを立ち上げ、現在では国内外の専門店やレストランでの提供を通じ、ビールを日本国内に加え、欧米、アジア諸国に提供しています。

Cleansui×COEDO《Super Pure Pils》は、クリンスイが運営する“水にこだわったライフスタイルを体感できるカフェ”「MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui」(東京都渋谷区神宮前6-34-14 原宿表参道ビル1F)で、3月18日よりお楽しみいただけます。同カフェでは、《Super Pure Pils》と、COEDOビールの5銘柄の中で最も《Super Pure Pils》に製法に近い爽やかな味わいが特徴のクラフトビール「瑠璃-Ruri-」との飲み比べを楽しむことができるメニューも数量限定にてご用意しております。

※1 「Cleansui」及び「クリンスイ」は、三菱レイヨン株式会社の登録商標です。



■製品概要



Super Pure Pils 瓶ラベル(表/裏)

商 品 名 :

(正式名称)COEDO Craft Beer 1000 Labo Super Pure Pils with Japanese water high-tech from Cleansui  
(略称)Super Pure Pils

アルコール度数 : 5%

原 材 料 名 : 麦芽、ホップ、超軟水

仕 込 水 : クリンスイ監修 硬度ゼロ“超軟水”

醸 造 方 法 : 生ビール 非加熱処理

内 容 量 : 630ml

製 造 元 : 株式会社協同商事 コエドブルワリー COEDO Craft Beer 1000 Labo  
(コエド・クラフトビール・ワンサウザンド・ラボ)

■メニュー展開

Super Pure Pils単品 1500円(税込)

Super Pure Pilsと瑠璃の飲み比べセット 1800円(税込)

※瓶での市販は致しません。

三菱レイヨン・クリンスイ株式会社について

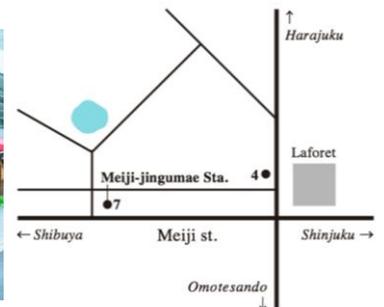
1984年に世界で初めて中空糸膜を使用した家庭用浄水器「クリンスイ」を発売、以来市場拡大を続ける「クリンスイ」を中心に、拡大・多様化する浄水器および高機能水処理技術・製品関連市場におけるグローバルブランドとしてビジネスを展開中。現在展開国は30カ国以上となり、近年では浄水器にとどまらず定期宅配水や5年保存水(災害用備蓄水)のペットボトル飲料水ビジネスへも参入。

水で世界に“waku-waku”を



ミズカフェ MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui について

水の魅力を通してクリンスイのブランド価値を直接実感いただく場として、2013年12月原宿にオープン。お客様にサーブされるお冷はクリンスイの浄水、アルカリイオン水、炭酸水を自由にお選びいただき、こだわりのお水を楽しんでいただけます。



2015年7月、食における“水”はもちろん、暮らし全体の“水”にこだわったライフスタイルを体感いただく場所としてリニューアル。新看板メニューとしてクリンスイの浄水で淹れたコーヒーや、水の都オランダ・ロッテルダム生まれの今話題のパンケーキ「パンネック」もお楽しみいただけます。カフェ内の一角には「MIZUcafé Lifestyle Store」が新登場。クリンスイ製品の他、MIZUcafé オリジナルアイテムや、水に関わるこだわりの雑貨を販売し、水にこだわった生活を提案しています。

- 住所: 東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル 1F
- アクセス: 東京外環 千代田線、副都心線  
明治神宮前駅 7 番出口すぐ
- TEL: 03-6427-9351
- WEB: <http://www.mizucafe.jp>

### コエドブルワリーについて

COEDO(コエド)は、株式会社協同商事 コエドブルワリーの醸造する日本を代表するクラフトビールブランドとして、色・味の異なる5種類を揃え、ビール本来の豊かな味わいと『ビールを自由に選ぶ』という新たな楽しみ方を提案しています。

コエドブルワリーは1996年に埼玉県川越市に創設されて以来、ビールの本場ドイツから工場の設備を輸入、またブラウマイスターを招聘し丁寧な醸造技術とともに、真摯なビール作りを続けてきました。そして、約2年間の開発期間をかけて、2006年10月に全5銘柄からなる新生COEDOブランドを立ち上げ、現在では国内外の専門店やレストランでの提供を通し、ビールを日本国内に加え、欧米、アジア諸国に提供しています。また、在日ドイツ大使館では大使館御用達ビールとされ、ビールの本場ドイツも認めた本格的な味わいが国内外で愛されています。

### COEDO Craft Beer 1000 Laboについて

2015年6月、コエドブルワリーが埼玉県川越市に開設したビール醸造所。「ラボ」をコンセプトとしており、1000Lの小さなタンクで小ロットの醸造が可能。1000Lというスケールで1000種類のビールを試作し、併設したタップルームで、実験的な取り組みを惜しげなく公開していくというコンセプト。クラフトビールの世界を深く知っていただくためのセミナーやワークショップなども開催していく他、従来の業界の垣根を越えたコラボレーションも推進しています。また、埼玉県の飲食店経営会社、SLBカンパニーとのコラボレーションによるタップルーム、「香麦-xiangmai-(シャンマイ)」を併設しており、KIHA CHI Chinaなど数々のシェフを歴任した、長瀬シェフによる飲茶を中心としたモダンクラフトチャイニーズと共にコエドビールをお楽しみいただけます。



#### —本件に関する報道関係のお問い合わせ—

三菱レイヨン・クリンスイ株式会社 広告宣伝部

クリンスイPR代理店:株式会社プラップジャパン(担当:後藤、藤井)

電話:03-6748-7472

電話:03-4580-9102