

2024年11月14日

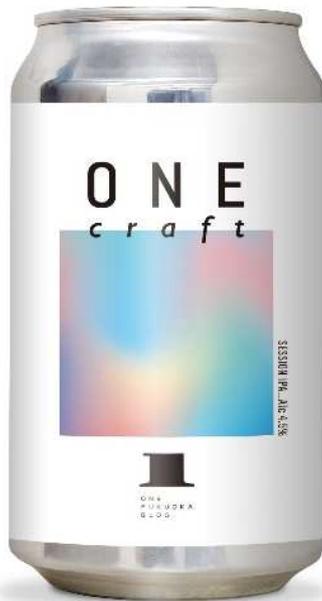
地元企業×ワンビル×ワーカーとの共創による開業記念商品

ワンビルオリジナルクラフトビール 「ONE craft (ワン・クラフト)」誕生！

1月17日(金)より「あおぞらブルワリー」で先行販売開始

西日本鉄道株式会社(福岡市博多区、代表取締役社長執行役員 林田浩一)では、「あおぞらブルワリー」(株式会社かぐら、福岡市中央区、代表取締役 森 弘晴)と協働で、「ONE FUKUOKA BLDG.(以下、ワンビル)」オリジナルクラフトビールの開発を進めています。クラフトビールの名称は「ONE craft(ワン・クラフト)」です。

2025年1月17日(金)より「あおぞらブルワリー」において先行販売を開始し、同4月24日(木)からは、ワンビル開業記念として、5F「天神福食堂」でも販売いたします。



「ONE craft」の特徴

- ワンビルのコンセプト「創造交差点」を表現したオリジナルクラフトビールです。
- アルコール度数が低め(4.5%)のライトボディが特徴の『SESSION IPA(セッション アイピーイー)』を採用。色は琥珀色で、キレがありながらもモルトの風味や香ばしさを感ずることができます。
- 産地やキャラクターの異なる5種類のホップを使用。柑橘のような香り、フローラルな香り、ハーバルな香りなど、様々なアロマが唯一無二の味わいを演出します。

〈パッケージデザインについて〉

未来への余白を表した白地に、ワンビルの外観を模したスクエアのシルエットを配し、ワンビル内での多様な出会いや交わりにより新たな価値が生まれていく様子をグラデーションで表現しています

商 品 名	ONE craft (ワン・クラフト)	
アルコール度数	4.5%	
製 造 量	約2,000缶分(350ml缶換算)	
製造者・販売元	株式会社かぐら	
販 売 場 所	あおぞらブルワリー	ワンビル(天神福食堂ほか)
販 売 価 格	ハーフ 750円(税込) パイント 1,150円(税込)	350ml缶 700円(税込)
販 売 開 始 日	2025年1月17日(金)	2025年4月24日(木)

■ 博多のブルワリーと天神ワーカーとの共創で仕上げるクラフトビール

「ONE craft」はワンビル開業を記念して開発・醸造するもので、博多区の「あおぞらブルワリー」との共創、そして、ワンビルに入居予定の企業で働く「天神ワーカー」のみなさまとの共創、2つの共創により実現するものです。

300名以上の方々にご協力いただいたアンケートや試飲会において、天神や創造交差点から連想する味わいとして挙げられたのが、「キレのある」、「複雑さ」という2つのキーワード。そこで、味わいには“軽やかさ”を、香りには“複雑さ”を持たせて創造交差点を表現しつつ、さまざまなシーンでお楽しみいただけるクラフトビールが『ONE craft』です。

コンセプトは「はじまりのクラフト」。様々なヒトが集い、交わることで新たなモノやコトが生まれ出され、それが未知の天神の魅力を創造(クラフト)する——ワンビルがその源となり、これからの天神のまちで新しい魅力が無限に生まれ出されるように、そして、“ビールを手に仲間たちと楽しむ時間が明日の原動力になる”ようなコミュニケーションの醸成に貢献したいとの想いを込めています。

あおぞらブルワリー 醸造責任者・渡邊雄介氏のコメント



『あおぞらブルワリー博多店屋町』は2022年7月に、博多区店屋町で醸造を開始しました。

1994年の酒税法改正による小規模醸造所の解禁に伴い、福岡でもいくつもの醸造所が誕生しましたが、“ビールの多様性”への認知度は高くなく、様々なビールをもっと知ってもらいたいとの思いから、福岡の中心地での醸造を開始しました。

2年半の間で30種以上の銘柄を製造し、お客さまからの「こんなビールをつくりたい」という要望に沿ってビールを形にする委託醸造も行なってきました。美味しいビールが出来上がるのは、様々な作物や水、酵

母であり、我々造り手が担うのはほんの一部分にしかすぎませんが、それと同じように、このプロジェクトを通して、ワンビルの方々と共に我々あおぞらブルワリー博多店屋町も新しい福岡を創っていく一助になることができれば嬉しいです。



■ のべ 300 名以上のアンケートから見た「ONE craft」の風味とは？

◆ 共創 1st STEP

ワンビルにご入居予定の企業で働く方などを対象とした WEB アンケートを 2024 年夏に実施。天神のイメージや「創造交差点」のコンセプトから想像するクラフトビールについて調査を行いました。

【アンケート内容と回答】

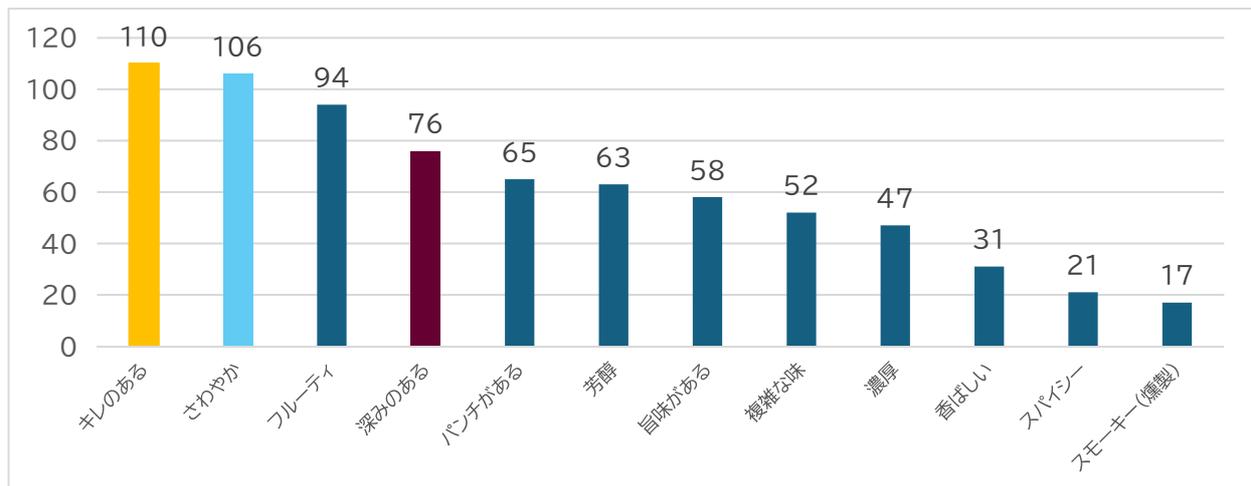
方法：WEB アンケートによる回答(有効回答数 334)

期間：2024 年 7 月 30 日～8 月 8 日

【アンケート結果(抜粋)】

Q1.「天神」を味覚に例えるとどのようなイメージですか？また、なぜそう思いますか？

※回答総数 740 / 複数回答可



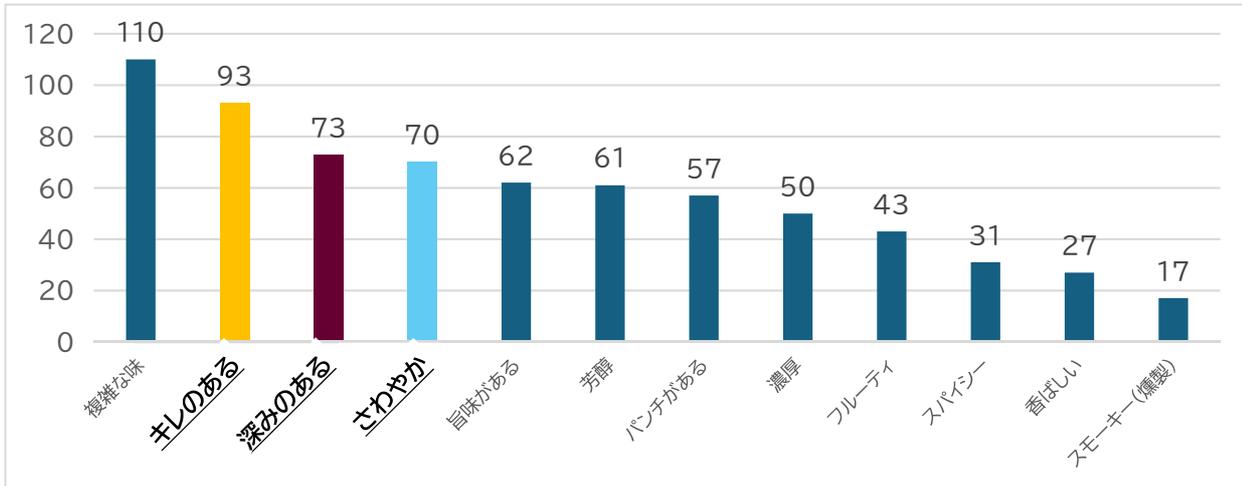
味覚の回答 (上位回答)	キレのある、さわやか、フルーティ、深みのある
-----------------	------------------------

回答の理由	歴史を感じるから	最先端のものが揃っているから
	ごちゃごちゃ感があるから	スタイリッシュなイメージだから
	大人のまちのイメージ	若者のまちのイメージ

人によって天神のイメージが異なり、その多様性・複雑性こそが天神であることがわかりました。

Q2. ワンビルのコンセプトである「創造交差点」を味覚に例えるとどのようなイメージですか？
また、なぜそう思いますか？

※回答総数 694 / 複数回答可



味覚の回答 (上位回答)	複雑な味、キレのある、深みのある、フルーティ
回答の理由	人や国籍、文化、産業、新しさと古さ、みんなの想いなど、多様なものが交じり合って何かが生み出されるイメージ

味覚は、3項目で Q1 と同じ結果に。未知なるものへの期待感が大きいことがわかりました。

◆ 共創 2nd・3rd STEP

1stSTEP のアンケート結果で上位にランクインした味覚イメージから特徴に合う5種類のビールを選定。WEB アンケート回答者の中から約 50 名に試飲いただき、コンセプトに合うと思うビールを投票形式で回答してもらいました。コンセプトやアンケートの傾向に沿ってあおぞらブルワリーの醸造家・渡邊雄介氏が最終調整を加え、11月18日(月)から醸造に入ります。



試飲会実施日: 2024年10月29日(火)・30日(水)

場所: あおぞらブルワリー

■ 今後のスケジュール

2024年 11月 18日(月)	醸造開始
2024年 12月 20日(金)	完成予定
2025年 1月 17日(金)	あおぞらブルワリーにて提供開始
2025年 4月 24日(木)	ワンビル 5F「天神福食堂」などで販売開始

■ あおぞらブルワリーについて(企業情報)

社 名：株式会社かぐら(福岡市中央区大名 2-9-34 アクシブ天神)

代表取締役：森 弘晴(もりひろはる)

設 立：2016年3月

事業内容：● 飲食店の経営

(あおぞらブルワリー[福岡市博多区店屋町]、博多 酒佳蔵(さかぐら)[同]、
日本酒バー 夜茶蔵(よざくら)[福岡市博多区千代])

● ビールの製造・販売、委託製造

(2022年7月、博多区店屋町(あおぞらブルワリー)で醸造開始)

公式ホームページ：<https://www.dm-groups.co.jp/dm-kagura/business/>

【本件に関するお問い合わせ】

西鉄お客さまセンター(Tel:050-3616-2150)