

## 藝術麦酒プロジェクト始動！！

横浜産麦による藝術麦酒が誕生します

## ～ラベルデザイン&ネーミングコンペティション 2005～

報道関係者各位

横浜産麦による藝術麦酒が誕生します。本プロジェクトはビールの原材料の開発やラベルデザイン等も含めて、ビールをひとつの文化として位置づけていこうとするものです。

今回の企画は横浜市のアントレプレナーシップ事業「藝術麦酒製造構想事業」の検討結果を受け継ぐもの。横浜市の事業としては事業化決定には至りませんでした。しかし、「横浜産の麦でビールを作ろう」、「都心部と郊外部を『食』で結ぼう」、「麦酒をきっかけに食文化の創造を！」とのコンセプトに賛同した横浜市内の農家、市内地ビールメーカー、都心部で活動するアートNPO (BankART1929) 等がコラボレーションし、動き出した今まで例のない取り組みです。

ビールの原材料には市内産の麦、市内産の桃を使用、醸造の水については横浜の水源である道志の水を使用予定です。ネーミングとラベルは、横浜トリエンナーレ 2005 の総合ディレクター川俣正氏、おいしい牛乳などのパッケージデザインで有名な佐藤卓氏をはじめとした日本有数のクリエイター等を審査員にむかえ、公募・公開審査により決定します。(公開審査日 12月16日(金)夜8時～BankART1929ホール)

都市部と郊外、食とアートを結ぶ「藝術麦酒プロジェクト」に是非ご注目ください。  
ご掲載のご協力などよろしくお願いたします。

藝術麦酒プロジェクト実行委員会

\*平成17年10月31日(月)には、横浜産の麦を用いた麦酒の醸造を横浜市内の地ビールメーカーが行いました。昨年の秋から栽培した地場の横浜産の麦(緑区長津田町、旭区上川井町、瀬谷区瀬谷町)を使用したもの。また、横浜産の桃(港北区綱島、幻の桃と言われていた桃を池谷氏が復活栽培)を用いた麦酒も既に醸造が終了、現在熟成中。

\*ビールの醸造

横浜ビール株式会社 榊 045-640-0271

<http://www.umaya.com/>

\*藝術麦酒プロジェクトについて(ヨコハマ経済新聞)

<http://www.hamakei.com/special/51/>

\*藝術麦酒製造構想 報告書(横浜市ホームページ)

<http://www.city.yokohama.jp/me/keiei/seisaku/entre/h16/houkoku/beer/beer.pdf>

問い合わせ 藝術麦酒プロジェクト実行委員会事務局 (BankART1929内)  
045-663-2812 (担当 山田)