

北海道の訪日観光客数2位「台湾」の最大手クラフトブルワリーとコラボ醸造 そらとしば初！台湾茶2種を使用したクラフトビール1月9日提供開始 技術交流を通じて両国の食文化・ビール文化の発展へ

北海道北広島市「エスコンフィールドHOKKAIDO」球場内に所在するクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」にて、2026年1月9日（金）より新製品「そらとしば シーズナル#17 紅烏龍麦酒-Hong Oolong Beer-（ビアスタイル：スペシャルビター）」を数量限定で提供します。台湾産の二種類の茶葉由来の程よい苦みとほんのり酸味を感じられるすっきりとした味わいのビールです。

北海道そしてエスコンフィールドHOKKAIDOに訪日外国人が増加傾向の中、今回台湾最大手のクラフトブルワリー「臺虎精釀 Taihu Brewing（タイフーブルーイング）（以下、Taihu Brewing）」とのコラボレーションを実施。醸造技術交流を通じて、日本と台湾の食文化やビール文化を感じられるようなビールを両国で醸造しました。そらとしば by よなよなエールとしては他クラフトブルワリーとの初コラボレーションです。



台湾最大手クラフトブルワリーとコラボ醸造、アジアからの訪日外国人も増加傾向

北海道の訪日外国人の割合は、アジア圏内が85%^{*1}と全国平均の80%と比べても多く、中でも台湾は第2位と高い割合を占めています。また、2025年冬季の新千歳発着の国際線は過去最多^{*2}と、北海道への訪日外国人は増加傾向にあります。「そらとしば by よなよなエール」が位置する「エスコンフィールドHOKKAIDO」も、2024年末には海外からの来場者数が前年比約2倍の1.8万人^{*3}に伸びており、そのうち約40%を台湾からの方が占めています。

さらに、台湾のビール市場におけるクラフトビールの割合は、過去10年で3倍に伸び、日本の約3倍にあたる約5%^{*4}を占めており、日本以上にクラフトビールが浸透しています。

これらの背景から、今回そらとしば by よなよなエールでは、台湾最大手のクラフトブルワリー「臺虎精釀 Taihu Brewing」とのコラボレーション企画を実施。醸造技術交流を通じ、両国の食文化やビール文化を感じられるようなビールを醸造しました。また、今回のコラボレーションをきっかけに、そらとしば by よなよなエールでも他言語対応を進める等の訪日外国人対応も合わせて実施していく予定です。

臺虎精釀 (Taihu Brewing)

2013年に台湾のクラフトビールブランドとして創業。台湾最大規模の民営クラフトブルワリー。台湾独自の文化と世界最高の食材を調和させ、厳しい品質管理のもと常に新しいビール造りに挑戦している。世界的なビール品評会「International Beer Cup」や「World Beer Awards」での受賞多数。

*1) 国土交通省「北海道の観光基礎データ」参照 *2) 北海道エアポート株式会社調べ

*3) 株式会社ファイターズ スポーツ&エンターテインメント調べ *4) 2021年時点。キリンビール株式会社調べ

台湾・日本両ブルワリーを行き来し醸造、両国で1月開栓

今回のプロジェクトでは、両社のブルワー（ビール醸造士）が実際に台湾と日本を訪問し合い、レシピ開発から醸造までを共に行いました。11月上旬にはそらとしば by よなよなエールのブルワーが台湾を、11月下旬にはTaihu Brewingのブルワーが日本をそれぞれ訪れ、レシピについてのディスカッションやビールの醸造を実施しました。

台湾では、台湾で人気の高い北海道産のメロンピューレを使用したビール「Hamless Prosciutto e Melone Spice Gose」を醸造。日本では、台湾で親しまれている「紅烏龍茶」と「蜜香烏龍茶」を副原料に使用したビール「そらとしば シーズナル#17 紅烏龍麦酒-Hong Oolong Beer-（以下、紅烏龍麦酒）」を醸造しました。

日本で醸造したビールはそらとしば by よなよなエールにて2026年1月9日（金）から、台湾で醸造したビールは台湾国内にあるTaihu Brewingの直営6店舗で1月16日（金）から提供開始します。



そらとしば by よなよなエールでの様子



Taihu Brewingでのビール仕込みの様子

また、今回のコラボレーションをきっかけに、互いのブルワリーを両国のファンに知ってもらえるよう各社のオリジナルノベルティのプレゼントも実施します。また、そらとしば by よなよなエールでは、台湾のパスポートを店頭で提示していただいた方に「エスコンフィールドHOKKAIDOペナント」を数量限定で配布いたします。

そらとしば初！二種類の台湾茶葉の香りを感じられるクラフトビール

そらとしば by よなよなエールで醸造したビールは、様々なビアスタイル（ビールの種類）のクラフトビールを期間限定で醸造する「そらとしば シーズナル」シリーズ第17弾として提供します。第十七弾のビアスタイルは「スペシャルビター」です。スペシャルビターは、英国発祥の伝統的なビアスタイルで、麦芽由来の穀物らしい甘みを感じられるのが特徴です。



「紅烏龍麦酒」は、紅茶のような甘くフルーティーな香りを感じられる「蜜香烏龍茶」・香ばしい味わいの「紅烏龍茶」を副原料として使用しました。台湾産の二種類の茶葉を使うことで香りに奥行きを感じられるように設計しています。茶葉由来の程よい苦みとほんのり酸味を感じられるすっきりとした味わいです。

また、台湾の「青天白日滿地紅旗」をイメージした赤い見た目になるよう、数種類の麦芽を使って赤みを表現しました。

●開発担当ブルワー・村田稀水（ニックネーム：まれみん）コメント

25年8月にTaihu Brewingへ訪問した際、台湾のバラエティ豊かなお茶文化に感動し、初めて副原料として茶葉を使用しました。お茶の香りをしっかり出したい一方で、茶葉を漬け込みすぎると渋みが多く出てしまうため、香りと渋みのバランスに気を使ってつくりました。温度が上がってくるとより香りを感じやすいので、これからの寒い時期に暖かい場所でゆっくり飲んでもらいたいです。



●製品概要

名称	：発泡酒
製品名	：そらとしば シーズナル#17 紅烏龍麦酒-Hong Oolong Beer- （ソラトシバ シーズナル#17 ホンウーロンバクシュ-ホンウーロンビア-）
原材料	：大麦麦芽、茶葉（烏龍茶）、ぶどう糖、ホップ
ビアスタイル	：スペシャルビター
アルコール分	：5.0%
販売価格（税込）	：レギュラー（420ml）900円、レギュラープラス（510ml）1,100円
販売場所	：そらとしば by よなよなエール
提供期間	：2026年1月9日（金）～ ※終了時期未定

台湾では“生ハムメロン”のようなビールを提供

台湾では、世界5大ビール審査会の一つである「International Beer Cup」で金賞を受賞した「そらとしば シーズナル14 サマーバジルゴーゼ」の知見をもとに、「ゴーゼ」スタイル（ビールの種類）のビールを醸造・提供します。



生ハムメロンのような味わいの台湾国内提供ビール



台湾での仕込みの様子

台湾で人気の北海道産のメロンピューレを副原料として使用。また、複数のスパイスを使用し、生ハムのような風味も感じられるユニークな香味を目指しました。酵母由来の爽やかな酸味に、メロンの甘味とスパイスの香りが混ざりあい、まるで「生ハムメロン」のような味わいの一杯です。

●日本・台湾提供ビール

	日本醸造・提供ビール	台湾醸造・提供ビール
ビール名	そらとしば シーズナル #17 紅烏龍麦酒-Hong Oolong Beer-	Hamless Prosciutto e Melone Spice Gose
原材料	大麦麦芽、茶葉（烏龍茶）、ぶどう糖、ホップ	大麦麦芽、ホップ、メロンピューレ、ブラックペッパー、ローズマリー、バジル
ビアスタイル	スペシャルビター	ゴーゼ
アルコール度数	5.0%	5.0%
提供期間	2026年1月9日（金）～ ※終了時期未定	2026年1月16日（金）～ ※終了時期未定
ブルワリー	そらとしば by よなよなエール	臺虎精釀 Taihu Brewing
提供場所	そらとしば by よなよなエール	Taihu Brewingの直営6店舗

球場内クラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」



2023年3月にオープンした、北海道日本ハムファイターズ新球場「エスコンフィールドHOKKAIDO」（北海道北広島市）のセンターバックスクリーンに位置する"世界初のフィールドが一望できるクラフトビール醸造レストラン"。株式会社ヤッホーブルーイングが、球場限定のオリジナルクラフトビールの製造や、醸造所見学ツアーなどのイベントを開催しています。

<https://www.hkdballpark.com/restaurants/24/>

株式会社ヤッホーブルーイング



「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップである『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビールとしてご好評いただいています。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力してまいります。