



表参道 COMMUNE 246 に
全米 NO.1 クラフトビールの BLUE MOON に出会えるお店
「Seasons Stand by BLUE MOON」がオープン！

寒い冬こそゆっくり味わうビール

クラフトビールの新しい楽しみ方を提案する BLUE MOON

2014 年 12 月に表参道に誕生した COMMUNE246 に全米 NO.1 クラフトビールの BLUE MOON に出会えるお店「Seasons Stand by BLUE MOON」がオープンいたしました。

SHOP コンセプトは “もっと美味しく季節を楽しむ” ナチュラルな素材から作られた BLUE MOON の美味しさに合わせ 4 つの季節ごとに表情を変える旬のフードメニューをお届けします。

BLUE MOON とだからこそ生みだされた季節ごとのミックスビールも登場。

Seasons Stand by BLUE MOON で移り変わる季節とともに味わいの世界を体験してみてください。



「Seasons Stand by BLUE MOON」

東京都港区南青山 3-13

営業時間：11：30～22：00（不定休）

<http://bluemoonbrewing.jp/seasonsstand/>



オープニングのウィンター＆ホリデーシーズンのテーマは “WINTER GARDEN”。

寒い冬でも、みんなで集まれば暖かく、そして BLUE MOON を囲んでもっと楽しく過ごしてもらえよう空間演出をいたしております！

冬の BLUE MOON を楽しむために オリジナルブレンドのチーズを使った「ブルームーン・チーズフォンデュ」、そしてホリデーシーズンにぴったりなフレッシュストロベリーを使った季節のミックスビール「ストロベリー・ブルームーン」を用意しました。

ぜひ、新しい BLUE MOON の提案を体験いただければと思います！



BLUE MOON 600 円

麦芽、ホップ、小麦、オーツ麦、コリアンダーシード、オレンジピールが原材料の無濾過処理ビール。（※麦芽使用率：50%以上）

オレンジを添えて飲む新しいスタイルのビール

仕上げにオレンジを添えることで見た目にもアイキャッチだけでなく、素材のオレンジピールとともにシトラスの香りと風味がよりいっそう高まります。

コロコロと転がして楽しむビール

ボトルを前後にコロコロと転がして、底に溜まったビール酵母をボトル全体になじませてからグラスに注ぐことで味わいも香りもいっそう引き立ちます。



【冬季限定】

ストロベリー・ブルームーン 600 円

BLUE MOON& オリジナル苺ジャムのマリアーージュ。



【冬季限定】

ブルームーン・チーズフォンデュ 1500 円

グリュイエールチーズとフレッシュモッツアレラをたっぷりつけて。

創業20周年 全米NO.1クラフトビール BLUE MOONとは

BLUE MOON は、伝統的なベルシャンホワイトを飲みやすく、誰もが楽しめるビールにしたいと考えたヘッドブリュワーのキース・ヴィラが「ビール造りはアートである」という信念のもと、1995年に誕生いたしました。ベルギー産小麦を用いた醸造技術に加え、最高級のバレンシアオレンジピールを使用したことでシトラスの香りと微かな甘みを生み出し、さらに小麦、大麦を加えることで滑らかでクリーミーの味わいを生み出した、BLUE MOON はビールの苦みが苦手な方にもおすすめなクラフトビール。

2013年の6月に日本発売を開始して以降、新しいビールの飲み方として様々なシーンで楽しまれています。BLUE MOON の名前の由来は、試飲会に参加した方の「Once in a blue moon！（こんな素晴らしい味は奇跡だ！）」とのフレーズから来ています。

満月がひと月に2回訪れることを、BLUE MOON といい、この現象は滅多にないこととして注目されているのですが、2015年7月にはBLUE MOON が出現します。ぜひ満月をみながら BLUE MOON をご一緒に。

【取材お問い合わせ先】

モルソン・クアーズ・ジャパン株式会社

PR 事務局 株式会社 OfficeK2M 内
渋谷区上原 2-48-10 第二大貴ビル 32

TEL：03-5738-2261 E-mail:info@officek2m.com（担当：村上、青山）