

2022年12月20日



12月22日(木)「冬至」

新たな嵐山名物を目指し、水尾の柚子を使ったクラフトビール「らんでん麦酒」を発売、記念に試飲会と「駅の足湯」で3年ぶりの柚子湯を開催

京福電気鉄道株式会社(本社:京都市中京区、社長:大塚憲郎)は、2022年12月22日(木)から、京都市右京区水尾で収穫された柚子を使用したオリジナルクラフトビール「らんでん麦酒」を発売します。

水尾は愛宕山のふもとにあり、平安時代前期にさかのぼる長い歴史をもつ集落で、豊かな自然に恵まれていることから、清和天皇をはじめ多くの人々に愛され、また水尾で産出した柚子は高級食材として知られてきました。しかし水尾の柚子は、高齢化や過疎化などで生産者が不足し、近年は出荷量が減少しています。

また「沿線深耕」を営業戦略の柱とする弊社は、「映像・映画のまち太秦」「鹿王院夜間特別拝観」など、地域独自の資源を活用した魅力創出や発信に取り組むと同時に、アフターコロナの時代を見据え、地元産品を活用した新たな嵐山名物の開発を目指してきました。

今般弊社は、右京区の仲立ちで、地域食材である水尾産の柚子を使用したオリジナルクラフトビール「らんでん麦酒」を発売します。なお商品の開発には、クラフトビール製造に定評のある六甲ビール醸造所(有限会社アイエヌインターナショナル、本社:兵庫県神戸市、社長:中島学)の協力を得ました。パッケージデザインは、嵐山駅キモノフォレストの京友禅柄を提供している株式会社亀田富染工場「Pagong」(所在地:京都市右京区、社長:亀田富博)により、キモノフォレストとの一体的なイメージを表現しました。

嵐山ならではの上品ですがすがしい味覚のクラフトビールを通じ、水尾の柚子や嵐山地域の魅力を広く発信していきます。

なお、この事業は観光庁「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」採択事業です。

発売日の12月22日(木)には発売を記念し、嵐山駅で無料の試飲会を実施するとともに、当日が二十四節気の冬至にあたることから、同駅構内の「嵐山温泉『駅の足湯』」で「足湯の柚子湯」を3年ぶりに開催します。今回の柚子湯は水尾特産品加工組合(組合長:松尾史弘)の協力で、水尾の柚子の中でも、種から栽培する希少価値の高い「実生柚子」を使い、お客さまにお楽しみいただきます。

#### ■「らんでん麦酒」概要

- 商品名 らんでん麦酒(らんでんビール)  
品名 ビール(無濾過)  
原材料 麦芽(イギリス製造・ドイツ製造)、オート麦、ホップ、柚子皮、糖類  
内容量 350ml  
アルコール分 5.0%  
販売価格 1缶500円(消費税込)  
販売場所 嵐電嵐山駅構内店舗「らんでんや」  
特徴 無濾過・非加熱処理製法。柚子の香りとコリアンダーのスパイシーな印象、口当たり滑らかで、苦み控えめのホワイトエール。



商品イメージ

■発売日 12月22日（木）の予定

◎らんでん麦酒 14時00分販売開始

（～18時00分まで駅前広場の特設ブースで販売。翌23日以降「らんでんや」で通常販売）

◎発売記念「らんでん麦酒試飲会」開催キャンペーン 14時00分～15時00分 駅前広場特設ブース

◎「駅の足湯」柚子湯 10時00分～18時00分

<ご注意>

「駅の足湯」内でのご飲食はお断りしています。またアルコール摂取後の温泉ご入浴は危険です。

「らんでん麦酒」は、「駅の足湯」ご入浴後にお楽しみください。

以 上

<ご参考>

■六甲ビール醸造所

オリジナル商品製造に数多くの実績があり、クラフトビールでは缶詰め製品では難しかった香りを封じ込める製法を開発するなど技術力が高く、また2021年には国際的コンペティションでも受賞実績のある醸造所です。

<https://www.rokko-beer.com/>



らんでん麦酒パッケージデザイン

■パッケージデザイン

嵐山駅「キモノフォレスト」の京友禅を制作している株式会社亀田富染工場「Pagong」（所在地：京都市右京区、社長：亀田富博）の、「菊に橋文」という新たな柄を採用し、京都水尾の名産「柚子」の黄色、渡月橋や月をモチーフに「嵐山」「キモノフォレスト」をイメージしたデザインとしました。



嵐山駅「キモノフォレスト」

■嵐山温泉「駅の足湯」

嵐山温泉のPR施設として、嵐山駅ホーム内に2004年に開業。

嵐山温泉には冷え症の緩和や疲労回復などの効能が、また柚子の香りにはリラックス効果があると言われており、約10分で体が芯から温まります。



過去の「足湯の柚子湯」の様子

■水尾特産品加工組合

日本の柚子発祥の地京都市右京区嵯峨水尾で、接ぎ木をせず、種から18年程度かけて育てた、香り高く、肉厚で味わい深い希少な実生柚子を栽培している農家で、味わいを追求しながら柚子の加工品（柚子しばりや柚子ポン酢など）を製造している組合です。すべて手作業で行い、着色料や保存料を使わない加工品を提供しています。



水尾特産品加工組合の加工品

以 上