



報道関係者各位

2025年5月14日
ベルギービールウィークエンド実行委員会

心地よい初夏の青空そして夜風を浴びながらベルギービールで乾杯!
ベルギービールウィークエンド2025 福岡 開催
48種類のベルギービールと絶品グルメで舌鼓
5月14日(水)～18日(日) @福岡市役所西側ふれあい広場

ベルギービールウィークエンド実行委員会は、ベルギービールウィークエンド2025福岡(BBW福岡)を5月14日(水)～18日(日)の5日間、昨年に引き続き福岡市役所西側ふれあい広場に於て開催します。

13タイプ48種類のベルギービールが登場

今年のベルギービールウィークエンド福岡には13タイプ48種類のベルギービールが登場します。初夏のアウトドアで気持ちよく飲みたい方には、ベルギービールの代表的なタイプであるホワイトビールやフルーツビール。アルコール度数高めめのビールを好む九州人へのお勧めは、10%を超えるスペシャル・ブラウン・ダークビールやゴールデン・エール。BBW福岡では、シチュエーションや好みにピッタリの48種類のベルギービールを揃えてお待ちしております。

魅力たっぷりのグルメ料理

また、ビールと一緒に楽しむグルメ料理には、BBWにはなくてはならないフリッツやベルギービールで牛肉を煮込んだカルボナーダをはじめとした伝統的なベルギー料理の他、ベルギービールにピッタリのローストビーフやジャークチキンなど約30種類が登場。そして、BBW福岡には、ラグジュアリーホテル「WITH THE STYLE FUKUOKA」がBBW初出店! 黒毛和牛の炙りトロ牛スライスや糸島豚のスタイルタコスなど「WITH THE STYLE FUKUOKA」ならではの絶品グルメをお届けします。

トークやライブなど楽しいステージイベント

ビール、グルメにくわえてBBWのもう一つのコンテンツである音楽。金曜、土曜の夜はDJ night、そして週末の昼には、ShomとSound Design Worksの2組のインストバンドによるライブでBBW福岡のステージを彩ります。ライブ以外にもステージではベルギー人ナビゲーター ネーラによるトークやゲームなど様々なステージイベントを繰り広げます。

初夏の最高に気持ち良い気候の下、48種類のベルギービールと美味しい料理、そしてライブミュージックとともにBBW福岡を存分にお楽しみください。



ベルギービールウィークエンド公式サイト
www.belgianbeerweekend.jp

本件に関する報道関係からのお問い合わせ先

ベルギービールウィークエンド事務局 Tel 050-1706-7695 E-mail info@belgianbeerweekend.jp

画像等はプレスサイトよりダウンロードしてください www.belgianbeerweekend.jp/press



「ベルギービールウィークエンド2025 福岡」開催概要

開催日時： 2025年5月14日(水)～18日(日)

平日 16:00～22:00

土 11:00～21:00

日 11:00～20:00

会 場： 福岡市役所西側ふれあい広場(〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神1丁目8-1)

主 催： ベルギービールウィークエンド実行委員会

特別協力： 駐日ベルギー王国大使館

後 援： 福岡県、福岡市、ベルギービール醸造所組合、ベルギー・フランダース政府貿易投資局、ベルギー王国ワロン地域政府貿易・外国投資振興庁、ベルギー王国フランス語共同体政府国際交流振興庁、ブリュッセル首都圏政府貿易投資局、日本・ベルギー協会、在日ベルギー・ルクセンブルグ商工会議所、ベルギー・ルクセンブルグ市場協議会

スターターセット： BBW2025オリジナルグラス1個、飲食用コイン13枚 3,990円
追加飲食用コイン(5枚セット) 1,150円

前売チケット取扱： ベルギービールウィークエンド ONLINE STORE
shop.belgianbeerweekend.jp

公式サイト： www.belgianbeerweekend.jp

イベントに関する一般の方のお問い合わせ先：

ベルギービールウィークエンド事務局 (starbeer productions 株式会社内)

Tel 050-1706-7695 E-mail info@belgianbeerweekend.jp

ベルギービールウィークエンドとは

毎年9月の第一週末には、首都ブリュッセルでベルギービールウィークエンド(BBW)が開かれ、世界遺産に指定された美しいグランプラス広場が、世界中のビールファンで賑わいます。ベルギーが世界最高のビール大国と呼ばれる理由は、人口1,000万人が暮らす小さな国なのに、およそ430カ所ものビール醸造所があり、1,600種類以上のビールが造られているからです。

日本でも2010年9月10日六本木ヒルズにて初開催を果たし、これまで15年間で170万人を超える来場者を迎え、日本有数の屋外イベントに成長しました。

2025年は、全国7会場(日比谷、名古屋、横浜、福岡、大阪、六本木、新宿)で開催します。



ベルギービールウィークエンド 2025福岡 出演アーティスト

Shom

大阪発4人組インストバンド。2022年結成。

ポストロック、ファンク、シティポップを軸に、「揺れる」音楽と空間づくりを目指す。観客を巻き込み、熱量のあるライブパフォーマンスに定評がある。

関西のライブシーンを中心に活動し、2024年5月に1stアルバム「揺れについて」をリリース。ジャンルを問わず多様なアーティストが集う自主企画「前途揺踊 “zen to yo-yo”」を主催し、精力的に活動を展開している。

5月17日 12:30～、16:00



Sound Design Works

関西を拠点に活動するインストポストロックバンド。

5月18日 12:30～、16:00





ユニークな楽しみ方 ～ビールパラダイスをとことん堪能する～



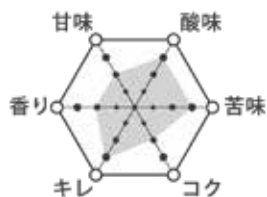
オリジナルMYグラス

受付でもらうグラスは、どんなビールにも合うチューリップ型のMYグラス。
このグラスとコインが揃ったら、もう財布はしまってOK!スマートに
イベントを楽しもう。



15タイプの特徴をつかむ

ビールが沢山ありすぎて迷う!そんなあなたのために、BBWではす
べてのビールを15タイプに分類。まずは各タイプの特徴から、
ベルギービールの種類を知ろう。



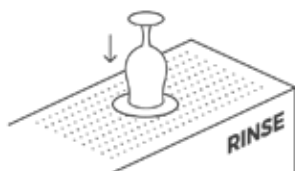
テイストチャートで味をチェック

大まかな特徴は分かったけど、実際どんな味?それを教えてくれるのが、
各ビールのテイストチャート。甘味、酸味、苦味、コク、キレ、香りの数値
を参考に、好みのビールを探り当てて。



泡の量は“TWO FINGERS”

飲みたいビールが決まったら、お目当てのビールカウンターへGO!
ちなみに、グラスに記された“TWO FINGERS”の文字、これは「グラ
スの縁から人差し指と中指の2本分」という、ベルギービールが理想
とする泡の量を示すもの。ぴったり指2本分で注がれるクリーミーな
泡に注目して。



グラスはすすいで再利用

ビールをおかわりする時は、会場内に設置されたベルギー製の
グラスリンサー(洗浄機)でグラスをすすいで。グラスを逆さにして中央
のプロペラに縁を押し当てると、シャワーの水圧でピカピカに!。



コインがなくなったら追加購入

飲み足りない or お腹が減った? そんな時は、コイン(1枚230
円)を受付で再購入。余ったコインはBBW期間中どこでも使え
るので、お持ち帰りもOK。何度でも遊びに来てね!



ベルギービールの15タイプ

ベルギービールの最大の特徴は、その豊富な種類。原料や醸造法の違いが、一つ一つのビールに風味や色の違いをもたらします。だから、お気に入りの銘柄を見つけるだけでもなかなか大変。料理との相性を探るとなると、ライフワークと呼べるものになってしまうかもしれません。「ベルギービールウィークエンド」では、お客さまが簡単にお気に入りを見つけられるように、そしてベルギービールの多彩さと奥の深さを楽しめるように、販売するベルギービールを15タイプに分類し、それぞれをイメージしやすい色で表現しています。



ピルスナー

チェコのピルゼン地方で生まれたことがその名に由来する、すっきりした喉越しの良い淡色ビール。世界で最も多く造られ、消費されている。



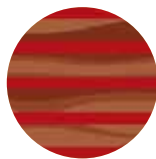
ゴールデン・エール

美しい黄金色をした、比較的アルコール度数が高めのビール。しっかりとしたコクの なかに感じる、ほのかなフルーティーさが心地良い。



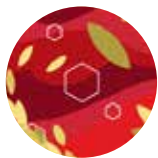
ホワイト・ビール

大麦芽と小麦を用いて造られる、かすみがかかったような色が特徴。コリアンダーや オレンジビールをアクセントにした、フルーティーでスパイシーな清涼感あふれるビール。



レッド・ビール

ベルギーの西フランドース地方で造られる。熟成には大きなオーク樽が使用され、 ユニークな赤い色とフルーティーな酸味を 備えたビールに。



トラピスト・ビール

修道院内に醸造所をもつトラピスト会の修道院でのみ造られるビール。2024年現在、世界に9カ所しかなく、そのうち5カ所がベルギーにある。どれも個性豊かで、アルコール度 数は比較的高め。



セゾン・ビール

もともとは、ベルギー南部の農家が夏に飲むために冬に造って貯蔵していたビール。 ホップが効いた爽快な飲み心地が特徴。



アビィ・ビール

“アビィ”とは修道院のこと。修道院に伝わるレシピと製造方法を用いて、修道 院から委託を受けた民間の醸造所が造るビール。



IPA

イギリスからインドへ輸出するにあたって、腐敗しないようにたくさんのホップを加えて造られたビールに由来する。現代では、ホップの香りが豊かで苦味が強いビールとして楽しまれている。



ランビック・ビール

ブリュッセル南西部のゼンネ溪谷だけに生息する野生酵母によって自然発酵させた、ベルギーの伝統的でユニークなサワービール。



スペシャル・ブロンド

ミディアムからライトなボディで、一般的に飲みやすく、ホップの苦味は比較的控えめで、スパイスやフルーティーな香料が心地よい味わいが特徴的。



フルーツ・ランビック

ランビック・ビール、にチェリー、ラズベリー、ピーチなどの果物を加えたビール。酸味と複雑な風味に、果実の自然な甘みが加わり、爽やかでスパークリングな味わいを楽しめる。



スペシャル・アンバー

アンバーという名前は、ビールの色に由来。ホップは比較的控えめで、スパイシー、ハーブ、フローラルな香りが特徴的。トーストしたパン、ナッツ、キャラメル、ハチミツなど程よいモルトの風味が感じられる。



フルーツ・ビール

さまざまなタイプのビールに天然のフルーツを漬け込んだり、フルーツジュースを加えて造られる、フレッシュでフルーティーな味わいのビール。



スペシャル・ブラウン・ダーク

ダークフルーツ、コーヒー、チョコレート、キャラメルなどの濃い味わいで、やや甘くてモルティなのが特徴的。このスタイルのビールは、複雑な味わいのフルボディが好きな方にお勧め。



ノンアルコール

通常のビールと同様に造られており、味や香りなどの質はほぼ同じ。味わいはとても軽く、飲みやすい。アルコール抜きのビールを楽しみたい人には、リフレッシュできる選択肢となるだろう。

タイプ	ビール名	アルコール 度数 (%)	生/ ボトル	ブース	コイン
ホワイト・ビール	ブロンシュ・デ・ナミュール	4.5	生	ブース1	4
レッド・ビール	ドウシャス・デ・ブルゴーニュ	6.2	生	ブース1	4
フルーツ・ビール	リーフマンス (レッド・ベリー)	3.8	生	ブース1	4
フルーツ・ビール	リーフマンス・ピーチ	3.8	ボトル	ブース1	4
IPA	テットウ・ド・モール・ダブル・IPA	8.1	生	ブース1	5
スペシャル・ブラウン・ダーク	グーデン・カロルス・クラシック	8.5	生	ブース1	5
セゾン・ビール	セゾン1858	6.4	ボトル	ブース1	5
トラピスト・ビール	ウェストマル・ダブル	7	生	ブース1	5
フルーツ・ビール	チョコレート・ドウシャス・チェリー	6.8	生	ブース1	6
ランビック・ビール	ブーン・グース・ブラック・ラベル・No.8	7	ボトル	ブース1	6
ホワイト・ビール	ヴェデット・エクストラ・ホワイト	4.7	生	ブース2	4
IPA	ヴェデット・エクストラ・IPA	5.5	生	ブース2	4
ピルスナー	ヴェデット・エクストラ・ピルスナー	5.2	生	ブース2	4
スペシャル・アンバー	ボレケ	5.2	生	ブース2	4
ゴールド・エール	デュベル	8.5	ボトル	ブース2	4
スペシャル・ブロンド	ブロンシュ・デ・ナミュール・ホップ&スパイス	4.5	ボトル	ブース2	4
スペシャル・ブロンド	ヴェデット・エクストラ・エルダーフラワー	3.9	ボトル	ブース2	4
アビィ・ビール	マレッツ・ブロンド	6.5	生	ブース2	4
トラピスト・ビール	ロシュフォール・トリプル・エクストラ	8.1	ボトル	ブース2	6
ピルスナー	エクセルシオール	5.2	生	ブース3	4
フルーツ・ビール	コルセンドンク・アップルホワイト	3.2	ボトル	ブース3	4
ホワイト・ビール	コルセンドンク・ブロンシュ	4.8	生	ブース3	4
ホワイト・ビール	ブロンシュ・ド・リエージュ	5.5	生	ブース3	4
フルーツ・ビール	ロゼ・マックス	4.5	ボトル	ブース3	4
スペシャル・ブロンド	コルセンドンク・グランドホップ2025	6.9	生	ブース3	5
スペシャル・ブロンド	コルセンドンク・ゴールドトリプル10	10	ボトル	ブース3	5
アビィ・ビール	ヴァルデュー・ホップ	5.5	生	ブース3	5
スペシャル・ブロンド	トリプル・レフォール	8.8	ボトル	ブース3	5
スペシャル・ブラウン・ダーク	レフォール	10	ボトル	ブース3	5
レッド・ビール	ヴァンデルギンストアウトブライン	5.5	ボトル	ブース3	5
ゴールド・エール	オメール	8	ボトル	ブース3	5
アビィ・ビール	ヴァルデュー・グランクリュ	10.5	ボトル	ブース3	6
ピルスナー	ブリムス	5	生	ブース4	4
フルーツ・ビール	スーパー8チェリー	3.5	生	ブース4	4
ホワイト・ビール	グリゼットブロンシュ	5	生	ブース4	4
ホワイト・ビール	ロマンブロンシュ	5	生	ブース4	4
フルーツ・ビール	リンブルガスウィッテレモン	2.5	生	ブース4	4
IPA	スーパー8 IPA	6	生	ブース4	5
アビィ・ビール	トンゲルロー ブロンド	6	生	ブース4	5
アビィ・ビール	トンゲルロー ブラウン	6	生	ブース4	5
スペシャル・ブラウン・ダーク	パリスタ・チョコレート・クォード	11	生	ブース4	5
フルーツ・ビール	キャスティール・ルージュ	8	生	ブース4	5
スペシャル・ブラウン・ダーク	エイドリアンブラウワー	5	生	ブース4	5
スペシャル・アンバー	欧和	5.5	生	ブース4	5
スペシャル・アンバー	グーデンドラーク クラシック	10.5	生	ブース4	5
IPA	キングミュール IPA	5.7	生	ブース4	5
アビィ・ビール	ヘルケンロード シスター	6.5	生	ブース4	5
アビィ・ビール	ヘルケンロード ノクティス	7	生	ブース4	5



出店社一覧

ベルギービール出店社

小西酒造株式会社

〒664-0851 兵庫県伊丹市東有岡2-13
Tel 072-775-1524
<http://www.konishi.be>

株式会社エマージトレーディング

〒497-0052 愛知県海部郡蟹江町大字西之森字海山308
Tel 0567-74-5570
<http://www.belgianbeer-emerge.com>

ユーラシア・トレーディング株式会社

〒135-0034 東京都江東区永代1-10-11
Tel 03-6458-8626
<http://www.eurasiatrading.co.jp>

フード出店社

株式会社アクアブランネット (FRITKOT)

〒515-0045 三重県松阪市大黒田町199
Tel 0598-21-6360
<http://www.belgianbrasseriecourt.jp>

株式会社中久フードサービス (waichi)

〒497-0052 愛知県海部郡蟹江町西之森海山308
Tel 0567-74-5560
<https://nakakyu-fs.co.jp/>

株式会社Plan・Do・See (WITH THE STYLE FUKUOKA)

〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南1丁目9-18
<https://www.withthestyle.com/>