



大阪市内の小規模クラフトビールメーカーが インターナショナルビアカップで 金賞・銀賞受賞しました！

大阪谷町2丁目の小規模メーカーが作るオリジナルビールで

「ライブツィヒゴーゼ」金賞「Tattoo なし」銀賞の W 受賞！

2025 年 11 月 15 日～17 日、マイドームおおさかにて行われたインターナショナルビアカップ 2025 の授賞式にて、ブリューパブスタンダード株式会社の「ライブツィヒゴーゼ」がライブツィヒスタイル・ゴーゼ・樽部門にて金賞、「Tattoo なし」がケルンスタイル・ケルシュ・樽部門にて銀賞を受賞致しました。

「ブリューパブスタンダード株式会社」ホームページ <https://brewpub.co.jp/>

全世界のメーカーが参加する、年一回開催の国際的なビール品評会 世界で 3 番目の歴史のある

「インターナショナルビアカップ 2025」で金賞・銀賞 W 受賞



クラフトビア・アソシエーション(日本地ビール協会)が共催となる本品評会は、2025 年 11 月 15 日・16 日に審査会を行い、11 月 17 日に授賞式が開催されました。スタイルとパッケージ別に分かれた審査では、22 カ国 385 社のメーカーから 1562 品のビールが出品、国際審査員によって評価され受賞ビールが決定されました。ブリューパブスタンダード株式会社のライブツィヒゴーゼはライブツィヒスタイル・ゴーゼの樽部門で金賞を、Tattoo なしはケルンスタイル・ケルシュの樽部門で銀賞を受賞致しました。

クラフトビアアソシエーション・日本地ビール協会公式ホームページ <http://beertaster.org/>
受賞結果: https://beertaster.org/medal/ibc2025_award.pdf

ブリューパブスタンダード株式会社 「ライブツィヒゴーゼ」
ライブツィヒスタイル・ゴーゼ Alc:4.8% 醸造担当者：塩田智也

「ライブツィヒ・ゴーゼ (Leipziger Gose)」は、中世ドイツに起源を持つ歴史的なビアスタイルです。乳酸発酵による柔らかな酸味に加え、食塩とコリアンダーを副原料として使用することで、喉を潤すような軽い塩味とスパイシーなアロマが広がる、独自の味わいが特徴です。

ドイツの厳格な「ビール純粋令」においても、ゴーゼだけは副原料の使用が認められてきた特別な存在であり、長く愛されてきた地域の伝統をそのままに、現代的で飲みやすいスタイルとして再評価されています。

今回受賞した「ライブツィヒゴーゼ」は、伝統に則り、食塩とコリアンダーを加えてトラディショナルな味わいに仕上げました。柔らかな酸味とドライな飲み口を両立し、幅広い料理と相性が良く食中酒としてお楽しみいただけます。

ブリューパブスタンダード株式会社 醸造家 塩田智也

ビール醸造未経験ながら、醸造家を志してブリューパブスタンダード株式会社に入社。

普段は「天6 アタック！」の名物店主として、お客様と共に楽しむ空間づくりに尽力している。

「天6 アタック！」での経験を活かし、単なる OEM 開発に留まらず、クライアントと共創する PB ビールの醸造に取り組む。販売と製造の両面で活躍する、現場主義の醸造家。

ブリューパブスタンダード株式会社
ケルンスタイル・ケルシュ Alc:4.8%

「Tattoo なし」
醸造担当者：大西涼平

「ケルシュ（Kölsch）」は、ケルン地方に根付く伝統的な淡色エールで、エール酵母を使用しながらも低温で発酵・熟成させることで、ラガーのようなスッキリとした後味を生み出すユニークなスタイルです。淡い黄金色のクリアな外観、ほのかなフルーティさ、軽快でドライな飲み心地が特徴で、ビールが苦手な方にも親しみやすい味わいです。欧州の地理的表示制度（PDO）によって、ケルン地域で醸造されたものだけが「ケルシュ」を名乗ることが認められており、現地では長年にわたり食事のパートナーとして親しまれてきました。

今回受賞した「Tattoo なし」は、発酵温度を精密に管理することで、繊細なモルトの味わいを引き出し、僅かに林檎や洋梨のアロマとキレのあるのど越しのビールに仕上げました。

ブリューパブスタンダード株式会社 醸造家 大西涼平

ビール醸造未経験ながら、醸造家を志してブリューパブスタンダード株式会社にアルバイトとして 2024 年に入社。入社後半年でオリジナルビールを設計し、自社のファン投票で一位を獲得。一号店「ブリューパブテタールヴァレ」で醸造を主に担当し、地元のファンのみならず海外のお客様からの評価も高い本格派のビールを得意とする。兼業ブルワーから、醸造に専念し 3 カ月で、自身初めての出品の品評会インターナショナルビアカップ 2025 で銀賞を受賞。今後の成長が期待される次世代の醸造家。

■店舗の概要

店舗名：ブリューパブ スタンダード株式会社

住所：〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通 1-1-2 アトランティス 21 ビル 1 階

「天満橋駅」徒歩 5 分、「谷町四丁目駅」徒歩 5 分 谷町 2 丁目交差点そば

電話番号：06-6809-5229

URL：<https://brewpub.co.jp/>

担当者名：栗林まりな

Email：beer@brewpubtv.com

