

2024年2月29日

株式会社南紀白浜エアポート
東邦レオ株式会社

南紀白浜空港で育てたホップでビール醸造 2024年版空港ビールの名前とラベルデザイン決定

「空港型地方創生」をコンセプトに掲げ、紀南地域の活性化を手掛ける株式会社南紀白浜エアポートと、グリーンインフラ技術による都市基盤整備や賑わい・コミュニティ創出など新たなまちづくりを行う東邦レオ株式会社は、紀南地域の関係人口増加および、地域活性化をめざして2021年7月16日に南紀白浜空港サンクスホッププロジェクトを始動しました。両社は南紀白浜空港のエントランスにて、住民交流・地域活性の契機を生み出すべく、ホップ栽培に取り組んでまいりました。

3年目となる2024年版の空港ビールの名前とラベルデザインを一般公募とし、名前を2023年12月4日～12月25日、ラベルのデザインを2024年1月10日～2024年2月10日に実施した結果、名前は12件、ラベルデザインは22件の応募があり、以下の通り決定しました。

【ビールの名前】

最優秀賞（採用決定）

応募者 岡田 信一郎様（白浜町在住）

Golden Dragon

～作者が名前に込めた思い～

光り輝く辰年にしたいという願いを込めて。

白浜空港の到着口にある熊野本宮大社の大絵馬に描かれた金の龍にも掛け、空港ビールにもご利益があるように、の思いを込めました。

【ビールのラベルデザイン】

最優秀賞ラベル（採用決定）

応募者 尾崎 杏奈様（大阪府高槻市在住）



～作者がラベルデザインに込めた思い～

「Golden Dragon」ということで文字通り金の龍を、白浜の海の守り神のようにしてみました。

スキューバダイビングのために度々訪れている白良浜や円月島をそばに、ビールの海を龍が泳ぐ姿をイメージしたデザインです。

ビールの仕込みは2月5日にナギサビールにて実施しました。南紀白浜空港で収穫したホップと、ANCHOR（白浜町）、田辺市内の農園、株式会社NI-WAの運営により奈良県平群町の休耕田を活用して育てられえたホップを合わせて総量4kgの冷凍保存されたフレッシュホップを粉碎して醸造タンクに投入し、ビールの香り付けを行いました。ビールの仕込み量は330ml瓶3000本になります。3月17日には南紀白浜空港にてビールのお披露目イベントを実施する予定で、その場でもビールを販売します。それ以降はナギサビールはじめ、地域の売店、飲食店で販売します。

なお、1月1日に発生した能登半島地震の復興支援として、売り上げの一部を石川県庁へ寄付をいたします。

4月以降は翌年のビール醸造に向けたホップの植え込みがスタートします。南紀白浜空港のほか、地域各地にホップの栽培場所を増やして、紀南地域の方々、地元の企業、生産者、行政機関など、様々なステークホルダーを巻き込んだ関係づくりに発展させて行く予定です。



【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社南紀白浜エアポート 広報・マーケティング

TEL：0739-43-0095 E-mail :travel@nsap.co.jp

東邦レオ株式会社 サステイナブル事業本部 担当：喜多

TEL：06-6762-2100 E-mail：s_kita@toho-leo.co.jp