



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2026 年 10 月 13 日

【念願の初金賞】城山ブルワリー「ハーブエール・レモングラス」が 「インターナショナル・ビアカップ 2026」で金賞受賞

いちき串木野市産レモングラスを使用した自家製クラフトビール、16 年の歩みを経て初の最高賞を獲得



インターナショナル・ビアカップ 2026
(ハーブ&スパイスビール ケグ部門) 金賞



SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野 隆一）は自家製クラフトビール「城山ブルワリー」が醸造する「ハーブエール・レモングラス」が、「(The International Beer Cup 2026)」のハーブ&スパイスビール ケグ部門において、金賞を受賞いたしました。

「ハーブエール・レモングラス」は、鹿児島県いちき串木野市産のレモングラスを使用したクラフトビールです。これまで同大会で銀賞や銅賞を受賞してきましたが、長年親しまれてきた味わいをさらに高めるため、麦芽やホップなどの原料、レモングラスを加えるタイミング、さらには城山の地下水の水質に至るまで見直し、醸造を重ねてきました。

2025 年には東京・代官山で開催されたイベントでも好評をいただくなど、お客様から寄せられた声を励みに味わいを磨き、2026 年、2 年ぶりに同審査会へ出品。これまでの取り組みが実を結び、今回初めて金賞という最高評価を獲得しました。長年親しまれてきた「ハーブエール・レモングラス」が、新たな味わいを追求する取り組みを経て、さらなる評価につながる結果となりました。

■ インターナショナル・ビアカップとは

「インターナショナル・ビアカップ (The International Beer Cup)」は、1996 年から開催されている歴史ある国際的なビール審査会です。

2026 年は、21 の国と地域から約 1,500 銘柄のビールが出品され、25 の国と地域から集まった 100 名の審査員により、4 日間にわたる審査を実施。

ビールのスタイルごとに品質や味わいなどが評価されます。



■ インターナショナル・ビアカップ「ハーブエール・レモングラス」これまでの受賞歴

2010 年 インターナショナル・ビアカップ 2010 銀賞（ハーブ・スパイス&チョコレートビール ケグ部門）

2011 年 ジャパン・アジア・ビアカップ 2011 銅賞（フレーバービール ケグ部門）

2011 年 インターナショナル・ビアカップ 2011 銀賞（ハーブ・スパイス&チョコレートビール ケグ部門）

2024 年 インターナショナル・ビアカップ 2024 銅賞（ハーブ&スパイスビール ケグ部門）

■ 城山ブルワリーの主な金賞受賞歴

ジャパン・アジア・ビアカップ 2011（日本地ビール協会主催）

ベルギーホワイト（桜島小みかん）：ベルジャンビール・ケグ部門

ジャパン・アジア・ビアカップ 2012（日本地ビール協会主催）

ロンドンエール：ニュージェネレーションビール・ケグ部門

インターナショナル・ビアカップ 2014

万咲（まゝざく）IPA：フィールドビール・ケグ部門

インターナショナル・ビアカップ 2008 2009 2021

ベルギーホワイト（桜島小みかん）：ベルジャンホワイト・ケグ部門

■ 受賞商品概要

商品名： ハーブエール・レモングラス

ハーブティーとしても親しまれているレモングラスを麦汁に浸し、香りを引き出したハーブエールです。鹿児島県いちき串木野市産の無農薬レモングラスを使用。原料の見直しにより、従来の乾燥レモングラスから生のレモングラスへと切り替えました。工房長は、生のレモングラスを使用することで、風味がより豊かになったと感じています。コクがありながらも、レモングラスならではの爽やかな香りと味わいが楽しめるのが特徴です。

チキン料理やピザとも相性が良く、食事とともに味わう一杯としておすすめです。

醸造所： 城山ブルワリー（SHIROYAMA HOTEL kagoshima内）

使用素材： いちき串木野市産無農薬レモングラス ほか

ABV（アルコール度数）： 5.5%

IBU（苦味値）： 24

受賞： インターナショナル・ビアカップ2026 金賞

部門： ハーブ&スパイスビール ケグ部門



■ 城山ブルワリーについて



城山ブルワリーは、SHIROYAMA HOTEL kagoshima の館内にある自家製クラフトビール醸造所です。鹿児島の豊かな自然や地域の素材を活かしたビール造りに取り組み、「桜島小みかん」「奄美の黒糖」「徳之島の長命草」など、鹿児島各地の素材を取り入れたクラフトビールを醸造しています。

今回金賞を受賞した「ハーブエール・レモングラス」も、いちき串木野市産のレモングラスという地域の恵みから生まれた一杯です。

これからも地域とのつながりを大切にしながら、鹿児島ならではの素材の魅力を、ビールを通して届けてまいります。

■ 「城山ブルワリー」工房長 倉掛智之 受賞コメント



城山ブルワリースタッフ

左：春田史成 中：倉掛智之 右：西村之孝

「ようやく金賞をいただくことができた」というのが、率直な感想です。今回の受賞は、私一人の力ではなく、一緒に手探りで研究し、試行錯誤を重ねてくれたスタッフ、そしてこれまで城山ブルワリーのビールを飲んでくださったお客様や、関係者の皆様からいただいた叱咤激励があったからこそ実現できたものだと思っています。「もっと美味しくできないか」「もっと喜んでいただけるビールにできないか」と考えながら、原料や醸造方法、水質に至るまで、一つひとつ見直してきました。今回、金賞という評価をいただけたことは大変嬉しく、これまで取り組んできたことが間違っていなかったのだと、自信にもつながりました。これからも、鹿児島の素材を大切にしながら、皆様の心に残る「感動の一杯」を目指し、情熱を持って、一つひとつ丁寧にビールを造ってまいります。これまで応援してくださった皆様に、心より感謝申し上げます。

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

企画広報部/牧・島添 E-mail : maki@shiroyama-g.co.jp, y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp,
kouhou@shiroyama-g.co.jp