



宮崎ひでじビール株式会社
MIYAZAKI HIDEJI BEER CO., LTD. -MUKABAKI BREWERY-
747-58, Mukabaki, Nobeoka City, Miyazaki, 8820077, JAPAN



報道機関の皆様

Press Release

令和 7 年 10 月吉日

宮崎ひでじビール株式会社
代表取締役 永野 時彦

宮崎から世界へ作品を創作し続けた伝説のイラストレーター 「生頼範義」×「宮崎ひでじビール」コラボレーションビール 「OHRAI BELGIAN TRIPEL」発売のお知らせ

2025 年 10 月 20 日、宮崎ひでじビール株式会社（宮崎県延岡市）は、世界に向けてイラストを描き続けた伝説のイラストレーター、故「生頼範義」（おおいのりよし）とのコラボレーション第三弾「OHRAI BELGIAN TRIPEL」を数量限定で発売いたします。

■生頼範義（おおいのりよし）

ここ宮崎にアトリエを構え、生涯で 3000 点余もの作品を描き上げた職人「生頼範義」。

その作品のジャンルは多岐にわたり、「ゴジラ」「スターウォーズ」「グーニーズ」等の世界に衝撃を与えた映画ポスターや雑誌「SF アドベンチャー」、書籍類の表紙挿絵、商品パッケージ、広告等…。イマジネーションと眼、手から生み出された精緻で臨場感あふれる数多くの作品は、イラスト業界のみならず見る者に衝撃を与え続けましたが、「外部との接触を断ちひたすら仕事に打ち込む」スタイルで、その人物像は広く知られてはおりませんでした。

スターウォーズ監督「ジョージ・ルーカス」の訪問希望を「仕事がしたい」と断った逸話からも、その人となりが浮かびます。

■なぜコラボレーションしたのか？

私ども宮崎ひでじビールは、「ビール醸造を通じて食の文化と地域の魅力を伝え続ける」ことを社是としております。

縁あって訪れた、故生頼先生のアトリエで受けた魂を揺さぶられた衝撃。それは、「私は肉体労働者であり、作業の全行程を手作業で進めたい」と語った生頼先生の「魂のクラフトマンシップ」への尊敬と共感、クラフトマンシップそのもののオマージュといえるものでした。

宮崎の地から、世界に向け生み出された作品群。ただその業績と魅力はまだ十分に知られているとは思えません。

私たちは、私たちの「クラフトビール」を通じて今の世代に、地域に、改めてその価値とクラフトマンシップを伝える意義がある。「日本が世界に誇る偉業と地域の誇りを、クラフトビールを通じて伝えたい」その思いから生まれたのが今回のコラボレーションラベルシリーズです。

■イラストレーションから受けた、味造りのインスピレーション

今回の題材となったのは、生頼範義 作『時を継ぐ者たち』（1983 年）。

SF アドベンチャー増刊「平井和正の幻魔宇宙Ⅱ」の付録ポスターとして発表されました。独特で幻想的、エキゾチックな世界観は、SF ファンのみならず誰が見ても印象に残る作品です。ひでじビールの醸造士は、このイラストから受けたイマジネーションをもとに醸造レシピを作成、完成したのが今回の「生頼ベルジャントリペル」です。



■トリペルとは

「トリペル」は、1930 年代にベルギーのトラピスト修道院で誕生したビアスタイルです。トラピスト修道士とは、厳格な戒律のもと自給自足の生活を送るカトリックの修道士たちで、ビールづくりは中世から続く伝統的な生業のひとつでした。修道士たちは、修道院の維持や慈善活動のためにビールを醸造・販売してきました。

トリペルは中でも特に強いビールを表す名称で、濃い麦汁で醸されたアルコール度数の高いビールです。修道院ビールは品質の高さで評判を呼び、信者や巡礼者を通じて市井へと広まり、今日ではベルギーを代表するビアスタイルのひとつとして世界中のビールファンに愛されています。

■ブルワーより

描かれている女性 3 人のそれぞれのイメージは異なりますが、作品としてのインパクトと一体感があると感じました。構成が美しくまとまりがあり、どれかが欠けたり前に出すぎたりするとイメージがガラッと変わってしまう。「一体感」や「バランスの取れた美しさ」はビールづくりにおいても非常に重要なものです。

作品の色も印象的でした。クラシカルな雰囲気に加えエキゾチックな印象は、今回のビールレシピに大きく影響していると思います。数々あるビールの古典スタイルの中でも、この作品を見た瞬間に「トリペル」が浮かびました。

バランスの追及



ベルギー伝統のビアスタイル「トリペル」は、フルーティでスパイシー、そして高アルコールながらも軽やか—まさに三位一体のバランスが求められる、職人技のスタイル。まだ国内では一般的なビアスタイルではありません。今回は『バランス』をテーマに掲げ、「時を継ぐ者」に登場する 3 人のキャラクターから着想を得た 3 つの香り（アロマ）を軸に設計しました。

ハナモルト (Hana Malt)



「Hana Malt (ハナモルト)」は、19 世紀のチェコ・モラヴィア地方で誕生した歴史的な大麦品種「Hana (ハナ)」をルーツに持つ、モルトの“原点”とも呼ばれる存在です。世界中のモルト用大麦の祖先ともいわれ、その優れた醸造適性から、イギリスやドイツ、アメリカへと広まり、クラシックラガーの礎を築いてきました。

Hana Malt は、淡く透明感のある黄金色と、やわらかな麦の甘み、ビスケットのようなほのかな香ばしさ、上品な味わいが特徴です。今回のトリペルにおいては、ベルジャン酵母由来のフルーティーでスパイシーなアロマや、副原料であるオレンジピール、コリアンダー、クローブと調和し、全体のバランスを整える“土台”の役割をしています。ビールの歴史に欠かせないモルトの祖先 Hana はまさに「時を継ぐ者」にふさわしいモルトとして選びました。

3つの要素



①**フルーティ**：あんずやプラム、オレンジピールの柑橘感、そして年を重ねるごとに豊かになるふくよかな熟成香。

②**スパイス**：クローブとコリアンダーが織りなす複雑で奥行きのある余韻

③**酵母感**：ベルジャン酵母本来の華やかなエステル・フェノールが、ひとつの要素として香りと飲み口の両面で一体感を演出

ホップにはチェコ産「ザーツ」を使用。今回ホップは主役ではなく、あくまでも香りを構成する要素のひとつ。おだやか・クラシカルでありながら、華やかさと深みを併せ持つ設計です。目指したのは、インパクトがありながら、美しく、飲み疲れない一杯。どれか一つが突出しても破綻してしまうからこそ、すべての要素が静かに調和する「美しさ」を大切にしました。

【生頼バーレイワイン販売場所】

ひでじビール醸造所売店（10:00－17:00）、県内観光地、県内外ひでじビール瓶ビール取扱店の一部
出荷開始 2025 年 10 月 20 日(火)

【オンラインショップ】

Yahoo!ショッピング <https://store.shopping.yahoo.co.jp/hideji-beer/>

楽天市場店 <https://www.rakuten.co.jp/hidejibeer/>

【商品名】OHRAI BELGIAN TRIPEL（生頼ベルジャン・トリペル）

【アルコール度数】8%

【税法上の区分】ビール

【原材料】麦芽（英国製造）、糖類、ホップ、
オレンジピール、コリアンダー、クローブ

【内容量】330 ml瓶

【販売価格】990 円（税込）

【保存方法】高温を避け暗所に保管

* 長期熟成可能品につき、賞味期限はございません。



■「生頼範義」×「宮崎ひでじビール」コラボレーションシリーズ

第一弾「OHRAI LAGER」



発売日：2024 年 4 月 26 日

スタイル：ホッピーラガー

作品：月刊「ムー」創刊号表紙

第二弾「OHRAI BARLEY WINE」



発売日：2024 年 9 月 9 日

スタイル：バーレイワイン

作品：「幻魔大戦」戦士ベガ

第三弾「OHRAI BELGIAN TRIPEL」



発売日：2025 年 10 月 20 日

スタイル：ベルジャン・トリペル

作品：時を継ぐ者たち

■商品・ストーリー紹介 Web サイト

https://hideji-beer.jp/homage_to_craftsmanship/



本リリースに関しまして弊社へのお問い合わせは以下までお願いいたします。

宮崎ひでじビール株式会社 ひでじビール醸造所

〒882-0077 宮崎県延岡市行滕町 747-58

TEL: 0982-39-0090

info@hideji-beer.jp

金井・須賀