

サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野 「金麦は、ビールへ。」おいしさ体感ツアー 10月限定で開催

— 新「金麦」のおいしさともものづくりのこだわりを体感 —
— 9月18日（金）より予約受付開始 —



サントリー（株）は、サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野において、「金麦は、ビールへ。」おいしさ体感ツアーを10月の土・日・祝日限定で開催します。

「金麦」ブランドは、2007年の発売以来、“日々、家で飲むのに一番ふさわしいビール類”を目指し、多くのお客様にご愛飲いただけてきました。10月の酒税改正を機に、従来の新ジャンル製法（発泡酒②）からビール製法へと変更し、「金麦」同〈糖質75%オフ※〉を10月6日（火）から、“満足感のある豊かな麦のうまみ”が特長のラガービール「同〈豊潤〉」を10月13日（火）から、全国で新発売します。

※「金麦」比

「金麦」の発売に合わせ、通常は「ザ・プレミアム・モルツ」のおいしさをご紹介しているサントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野において、「金麦は、ビールへ。」おいしさ体感ツアーを開催します。ビール化に込めた思いや開発ストーリーをご紹介するとともに、新「金麦」の魅力を、製造現場ならではの体験を通してお届けします。

●「金麦は、ビールへ。」おいしさ体感ツアーについて

▼概要

- ・所要時間：90分
- ・参加費：1,000円（税込）
- ・主な内容：

「金麦」ブランドの歩みやビール化の背景をご紹介するとともに、製造工程の見学と「金麦」の醸造家による解説を通じて、新「金麦」のおいしさやものづくりへのこだわりをご体感いただけます。試飲パートでは「金麦」「同〈糖質75%オフ〉」「同〈豊潤〉」をご用意し、それぞれの個性やおいしさをお楽しみいただけます。

※20歳未満の方はご参加いただけません

▼開催日

2026年10月3日（土）、4日（日）、
10日（土）、11日（日）、12日（月・祝）、
17日（土）、18日（日）、24日（土）、25日（日）、31日（土）

▼開催時間 1日2回開催（9：55～、14：05～）

▼予約開始日 2026年9月18日（金）9：30～

※「サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野」ホームページからご予約
ください

※先着順とし、満席になり次第、受付を終了させていただきます

●「サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/factory/musashino/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。