

成田空港エール（セゾン）瓶が 「ジャパン・フード・セレクション」にて最高賞となるグランプリを獲得！

～地域連携によるクラフトビール専門店が今夏オープン～

成田空港オリジナルクラフトビール「成田空港エール（セゾン）瓶」が、国内最大級の食品審査会「ジャパン・フード・セレクション」にて、最高賞となるグランプリを獲得しました。本受賞は、味わいの完成度に加え、視覚・嗅覚を通して「旅のはじまり」「旅の高揚感」を表現したコンセプトやストーリー性が、総合的に評価されたものです。成田空港エールはこれからも、成田空港だからこそ生まれる体験価値の創出に挑戦し続けていきます。

■ 受賞概要

大会名：ジャパン・フード・セレクション

主催：一般社団法人日本フードアナリスト協会

受賞内容：グランプリ（最高賞）

受賞商品：成田空港エール（セゾン）瓶

■ ジャパン・フード・セレクションとは

一般社団法人日本フードアナリスト協会に認定された2万3千人規模のフードアナリスト（食の専門家）が審査を行う、日本初の食品・食材の評価・認定制度。

日本人の繊細な味覚や嗜好性、食文化に配慮し、安全性やブランディングなど100のチェック項目に基づいて厳格に評価が行われています。

100点満点中90点以上の商品のみがグランプリに選ばれ、今回成田空港エール（セゾン）瓶は、総合評価94点でグランプリを獲得することができました。

■ 高く評価された点

- ①味：柑橘系の華やかな香りとフルーティーな味わい
- ②デザイン：パッケージをモチーフにした首巻きラベルと、余白を活かした洗練されたデザイン
- ③地域性：銚子での醸造や、地域休耕地の活用、千葉県産素材の使用など高い地域性
- ④背景：「旅のはじまり」を想起させるコンセプトと開発背景



<商品情報>

ピアスタイル：セゾン
品目：発泡酒 ※副原料にオリーブオイルを使用しているため、日本の酒税法上「発泡酒」となります。
原材料：麦芽（ドイツ製造）・ホップ・オリーブオイル（千葉県産）
アルコール分：5%
保存方法：5℃以下で保存（要冷蔵）
内容量：330ml（瓶）/350ml（缶）
製造者：チョウシン・チアーズ株式会社（千葉県銚子市）

—— 成田空港エールブランドについて ——



成田空港エールは「旅への出発」と「旅からの到着」という空港が持つ2つの顔をピアスタイルで表現した、成田空港オリジナルのクラフトビールシリーズです。

■ 今夏オープン予定！成田空港内クラフトビール専門店

NAAグループは、空港と地域が一体となって発展するための地域連携の推進に取り組んでいます。その一環として、成田空港を地域の魅力やローカルコンテンツを発信する拠点と位置づけ、千葉県内のブルワリーと連携したクラフトビールを楽しめる店舗をオープン予定です。

<店舗の詳しい情報は、2026年6月頃リリース予定>

