

報道関係者各位

美味しいお肉に合うクラフトビール「羽曳野はばたきエール」を
はびきの肉まつりで発売します。

一般財団法人大阪はびきの観光局(以下「観光局」という。)と有限会社ティケイ企画(以下「ティケイ企画」という。)が連携して、美味しいお肉に合うクラフトビール「羽曳野はばたきエール」を2026年10月24日(土)に開催する「はびきの肉まつり feat.日本の食まつり」で発売します。

ティケイ企画は、羽曳野市と2026年5月25日に地域活性化に関する協定を締結しており、その一環として、羽曳野市の観光及びPRを推進している観光局と連携し、羽曳野市及びはびきの美味しいお肉をPRするために、お肉に合うクラフトビールを発売することとなりました。

■「羽曳野はばたきエール」について

・ビールの種類:アンバーエール。

ロースト麦芽の香ばしさが際立つ濃褐色のエールビールで肉料理との相性抜群な味わいです。

・名前の由来: 羽曳野市の地名の由来である古代の英雄 日本武尊(ヤマトタケルノミコト)が白鳥に姿を変え、この地に舞い降りた後、天高く飛び去った。その羽を曳くという様子から「羽曳野はばたきエール」と名付けました。

・容量:容量 330ml

・店頭小売価格:800円

・販売本数:300本限定

・発売日等:2026年10月24日(土) はびきの肉まつり feat 日本の食まつりで発売。

・製造者:大阪渋谷麦酒(大阪府藤井寺市岡1-2-6)

・ラベルデザイン

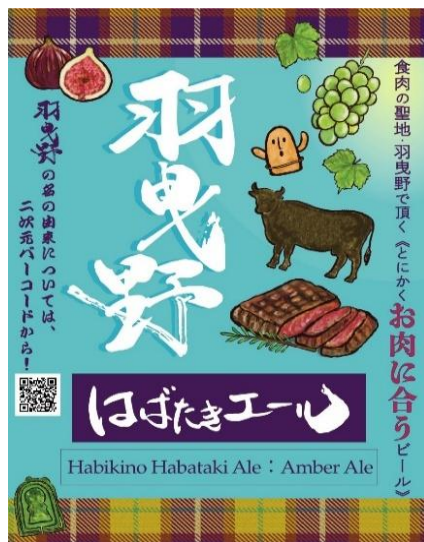
「羽曳野」の文字とお肉(牛)のイラスト中心に、特産であるいちじくやシャインマスカット、世界遺産である古墳や埴輪で羽曳野をPRしています。

右縦に、食肉の聖地・羽曳野で頂く《とにかくお肉に合うビール》

左縦に、羽曳野の名の由来については二次元バーコードから！

QRコードを掲載しています。

また、上下には「羽曳野タータン」を入れ、親しみのあるデザインにしています。



【有限会社ティケイ企画】

有限会社ティケイ企画は、大阪市西区に本社を置き、地産地消をテーマにした飲食店運営や飲食プロデュースを手掛ける企業。大阪産(もん)の食材を積極的に活用し、生産者と消費者をつなぐ飲食事業を展開しています。同社が運営する大阪産料理「空」では、大阪の各漁港から直送される新鮮な魚介類をはじめ、「なにわ黒牛」や「犬鳴豚」など、大阪を代表するブランド食材を居酒屋価格で提供しています。

また、飲食店運営だけでなく、ホテル・レストランなどの企画やコンサルティング業務にも取り組んでいる。

本社所在地:大阪府大阪市西区北堀江 1 丁目 1 番 27 号イマイビル 10 階

TEL : 06-4390-3330 FAX : 06-4390-3331

WEB : <http://www.t-k-kikaku.co.jp/sora/index.html>

【ビール製造者】

大阪渋谷麦酒 澁谷香名さん

大阪の南河内にある、おかんがたった一人で作るマイクロブリュワリー

「地域の顔となるような商品を作りたい」という思いから、地域で育つ果物などをクラフトビールに使用しています。

所在地:大阪府藤井寺市岡 1-2-6

WEB: <https://www.shibutanibrewing.com>

■パッケージデザインについて

【デザイナー】

・イラスト担当 ゆうこりん(mama くん工房 荒木優子 YUKO ARAKI)

野菜ソムリエプロ。キットパスアート本部認定講師

手描きの絵と文字で魅せるシズル看板。野菜×絵のオリジナルグッズなどを制作。

美味しそう♪を表現することが得意です。青果売り場でも野菜の魅力を伝えています。

万博でも使われた様々なハッピーがおきる目を惹く看板はいきいきした絵で表現することを大切にしています。

・デザイナー まおさん(Shibutani Mao)

大阪府出身。2023 年に京都芸術大学を卒業後、同年より和歌山県御坊市の地域おこし協力隊に着任。観光振興イベントの企画や SNS 発信を中心に、市内のマンホールや看板など、公共物のデザインを手がけた。現在は、実家の大阪渋谷麦酒の広報とインハウスデザインを担当。

・文字担当 よしこ姐さん(浦川良子)

筆手紙道協会家元。2016 年より筆文字で書き綴る唯一無二のお稽古を主宰。

現在、大阪(八尾本部、山徳、難波神社、石切回廊)、京都、新潟、沖縄石垣島で企業向け講座を開講。

八尾市長の名刺、店舗看板やディスプレイ、ギフトを監修。イベント企画など幅広い活動を通じて、

「書く」ことが生きる喜びに繋がることを伝え続けている。八尾生まれ、八尾育ち。

■お問い合わせ先

一般財団法人大阪はびきの観光局

電話:072-959-2261

メール: info@ok-habikino.jp