



**COEDO**

# Beer Beautiful Project

**COEDO BREWERY**

2008.6.14

# COEDO COEDOとは

## COEDO、小江戸

江戸の台所として栄えた埼玉川越、通称「小江戸」。  
培われた伝統の中で、COEDOの職人たちは  
日々ビールを醸しています。

Kawagoe in Saitama Prefecture which had been long flourished  
as the food supplier to “EDO”, historical name of  
Tokyo metropolitan, is commonly known by “KOEDO”.  
The beer artisans of COEDO brew beers under  
such historic atmosphere.

意思決定プロセス：CIの発想、ブランド名称は白紙からスタート。従来のコエド（小江戸）という名称を使用するか？

→ブレインストーミングの実施→デザイン戦略（COEDOの繰り返し使用によるブランド認知向上）→COEDO商標権の確保

# Mission Statement COEDOのミッション

ビール本来の姿を日本のお客様に知っていただくこと  
Conveying the nature of beer, not premium but just as beer originally is.

原料・製法の違いが生み出す、多様な色と香りと味の世界があり、  
楽しみ方も様々です。

ビール文化が形成されている世界の三大圏



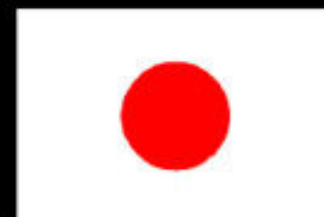
ドイツ



ベルギー



イギリス



日本

# Brand Concept ブランドコンセプト

## Beer Beautiful

ビール本来の豊かな味わいと幅広い楽しみ方を  
提案するプレミアムビールブランド

The brand of premium beer offering the wide variety of beer and styles  
to be enjoyed which beer originally has.

単なるプレミアム感の提示にとどまらず、新しい価値の紹介・啓蒙

KEYWORD=Craft Beer  
not locality but craftsmanship

→静かなるムーブメントへ (User, Business, Mediaの三者が好意的に反応)

# Internal Driving Force COEDOの3つの推進力



職人の手 Braumeister

鍛え抜かれた職人技



独自に選定調達した原料

Superior Raw Materials

独自の原料開拓ルート



最新の設備 Suitable Modern Equipment

職人仕込みに適した生産設備



Braumeister 職人の手

## 5代目の職人達

正当な職人氣質を技術的・精神的に継承

Tanking over the technique and soul of craftsmanship  
from Braumeister of Germany

ドイツからブラウマイスターを招聘し、  
醸造責任者兼教育係として登用。

# Superior Raw Materials 独自に選定調達した原料

麦芽はドイツ・オーストリアの  
モルトハウスから独自調達

Raw materials imported originally from Germany & Austria

ホップはドイツの銘産地ハラタウ産を中心に使用

Aroma Hops from honorable Hallertau

化学薬品を一切添加せず、自然の原材料のみを使用

No chemical but natural, ex. Sauermarz