



父の日
6/21

HAPPY

Father's
Day

父の日IPA

どっしり重くて苦いIPAのイメージを覆す、ゴクゴクいける暑い日にぴったりのIPAです。ドライで爽快な後味と、滑らかでクリーミーな口当たりが両立。パイナップルやシトラス、マンゴーなどのフルーツを思わせるアロマホップが心地良く香り、軽快な苦味が次の1口を誘います。



香りを楽しむためにぜひグラスに注いで楽しんで下さい。特に上がすぼまった形のグラスがお薦めです。



●IPAとは？

一般的にIPAはビールの苦味と香りの基であるホップを大量に使った、強い苦味と香りの特徴としたスタイルです。その苦味と香りが大手ビールにはない“個性”として受け入れられ、クラフトビールブームを牽引したスタイルと言われます。

サンクトガーレンでは「YOKOHAMA XPA(ヨコハマエクスピーエー)」がIPAスタイルのビールで、「ワールド・ビア・アワード」のIPA部門で2度の世界一に輝いた実績をもちます。

●通常IPAと父の日IPAの違い

通常、IPAは強い苦味・香りにつけられないように糖度を高くし厚みのある飲み口にします。でも、父の日IPAの糖度はほぼ0。XPAは4前後、“ドライ”で有名なあのビールも1.5前後と言われるため、かなり定説を外れたビールであることが分かります。

ベースには、たんぱく質の多いオーツ麦や小麦麦芽を使用し、ドライなのにクリーミーで柔らかい飲み口です。大量のホップの大半は、ホップの苦味が抽出されにくい麦汁煮沸後に投入。苦味は軽やかで、パイナップルやシトラス、マンゴーのようなホップフレーバーだけをビールに凝縮させています。



寄付額
400万円達成
(2020.5時点)

アマビエIPA

疫病を鎮めるといわれる妖怪アマビエのビール「アマビエIPA」を発売中です。イラストは『もやしもん』の石川雅之氏によるもの。ビールイベントが再開される日までの販売を予定しており、利益は随時「新型コロナウイルス感染症：拡大防止活動基金」に寄付しています。

©石川雅之／講談社



アマビエとは？

江戸時代に現れ「疫病が流行ったら私の絵を描いて人々に見せよ」と言たと伝えられる妖怪。人と鳥と魚が混ざったような姿をしています。口はクチバシ状で、目や耳は菱形。身体は鱗で覆われています。



ホップ計量中の代表 岩本

アマビエIPAは柑橘系アロマが特徴の7種類のホップを使用しています。柑橘のような香りがするだけではなく、果汁まで入っているかのようなジューシーさ。たっぷりの小麦麦芽にオーツ麦も加えたボディはクリーミーで滑らか。後味はドライで、それなりの苦さもあります。

湘南ゴールド

湘南ゴールドは神奈川オリジナルのオレンジで、県外では入手困難な稀少品。

鮮やかな黄色と、ジューシーな甘みの中にある爽やかな酸味。そして、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。

夏季限定

世界に伝えたい日本のクラフトビールにも選出

果実は工場で洗って、切って、皮も実も丸ごとビールに使っています。そのため、泡からゲップにまでとことんオレンジ風味のビールになっています。

厚木市への

ふるさと納税で

サンクトガーレンが
もらえます



金賞ビール
3種6本セット



感謝ビール
6本セット



一升瓶ビール
<金>

詳しくは
ふるさと納税サイト
ふるさと
チョイスへ

