

SANKT GALLEN つうしん vol 60

HOP! FRESH HOP IPA

Special Issue

9月10日より
数量限定発売!

今年8月にスタッフが北杜市(山梨県)で収穫してきた、国産ホップ1号の“かいこがね”を使用したビールです。

ホップはビールの主原料で、主に香りと苦味のもとになります。花なので収穫後は枯れて腐ってしまいます。

そのため通常ビール会社が使っているのは、長期保存できるように乾燥処理したホップです。

1年中安定した品質のホップを使うために乾燥処理は欠かせませんが、その工程で香り成分が揮発することも避けられません。

でもこのビールには、何の成分も失われていない摘み立てホップをそのまま使用。

とれたてホップを使ったビールは、限られた場所(ビール醸造所とホップ畑の距離が近い)、限られた時期(ホップの収穫時期)しか造れない特別なものです。



ホップはツル状の植物で、朝顔のように上へ上へ巻き付いて伸びていきます。高さは約5mほど。収穫の際には特製の鎌でホップをツルごと切り落とします。根はそのまま残しておき、また来年そこからホップが伸びていきます。



今年も
山梨県北杜市に
ホップ摘みに
行ってきました。



毛花(げばな)と言われるホップの花。これが成長し変形するとホップになります。



ホップは松ぼっくりのような形。根元にある黄色いルプリンが、ビールの苦味と香りのもとです。



ルプリンがビールに抽出されやすいよう、ホップは揉んでちぎってからビールに入れます。



醸造長の岩本(左)とホップ農家の浅川さん(右)

FRESH HOP IPA フレッシュホップアイビエー

収穫から24時間内に最初のホップ投入
ホップ投入は通常2倍の合計7回!

FRESH HOP IPAはマッシュホップ(※)にはじまり、醸造工程で4回のホップ投入、さらに二次発酵中に2回のドライホップを施しています。

通常のビールの約2倍の7回ものホップ投入を経て完成します。

グラスに注ぐとまるでホップ畑の中にいるような青々としたグラスシーな風味が広がります。

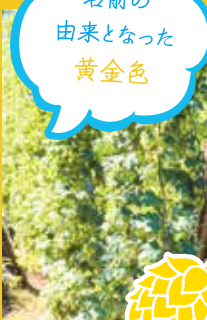


※通常は麦汁の煮沸段階で入れるホップを、その前の麦汁をつくる糖化段階でも入れる工程

かいこがねとは?

国の種苗登録ホップ第1号です。甲斐の国(山梨)で生まれた黄金色のホップが名前の由来。収穫の1か月前くらいまでは薄い黄緑色をしていますが、成長とともにだんだん濃い緑になっていきます。フローラルな香りの中に柑橘香の感じられるホップです。かつて北杜市では800軒ほどの農家が生産していましたが、大手ビール会社が安い海外ホップに切り替えたのこともない、現在では数軒しか栽培していない“幻のホップ”となってしまいました。

名前の
由来となった
黄金色



寄付額
500万円達成
(2020.8 時点)

アマビエIPA

セントガーレンでは疫病を鎮めると言われる妖怪アマビエのビール「アマビエIPA」を販売中です。イラストは『もやしもん』で知られる漫画家の石川雅之氏によるもの。

もともと夏のイベント用に準備していたビールでしたが、コロナ禍で中止が決定。新型コロナウイルスの収束を願い形を変えて販売しています。



©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"と言っ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。



ホップ計量中の代表 岩本

7種の柑橘系ホップを麦汁の煮沸"後"に入れることで、苦味は抑えホップのフルーティーな風味だけを凝縮させました。柑橘アロマにプラスして、果汁も入っているのではないかと想像させるジューシーさがあります。オーツ麦に小麦麦芽も使用したボディはクリーミーで滑らか。7%と少し高めのアアルコールながら、ドライで瑞々しい飲み口です。

このビールの利益は新型コロナウイルス感染拡大防止活動に寄付、7月1日にはその寄付額が500万円に達しました。新型コロナウイルスが収束しビールイベントが再開されるまでの販売を予定していますが、毎秋さいたまスーパーアリーナで開催されている「けやきひろば秋のビール祭り2020」の中止が発表されるなど、まだその見通しは立っていません。引き続き皆様のご支援をお願い致します。

パークハイアット東京 「チリ&クール」

7月22日～9月30日

これ、赤字じゃないの!?!と話題の企画が、終了間近です。3種の樽生ビールが飲み放題、シェフ特製おつまみ付。テラス席での夕涼みが心地良い季節です。夏の終わりにぜひ。

今年のビールはなんと3種類!

① パークブリュワリーエール

20種のホップと2種の麦芽を使い、爽快な喉越しとコクのあるテイスト

③ マンゴーIPA

マンゴーと大量のモザイクホップを使用した、トロピカルな味わい。オーツ麦・小麦麦芽を使用したトロリとした飲み口。ジューシーなマンゴーの甘みとホップの苦みが共存した、大人のマンゴージュース!



お昼の時間帯は
3種のビール
1杯550円

(税別)で楽しめます

- 期間: 2020年7月22日(水)～9月30日(水)
- 時間: 平日 17時～20時 / 土・日・祝日 15時～20時(いずれも最終入店は19時)
- ※ドリンクのフリーフローは、上記時間帯のうち2時間

- 内容: ・アパタイザープレート・ドリンクのフリーフロー(セントガーレン樽生3種、スパークリング・白・赤ワイン)
- 料金: お1人様 3,700円(税別)
- 場所: 東京都新宿区西新宿3丁目7-1-2
パークハイアット 東京 1階「デリカテッセン」