



父の日
6/20

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はビール之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・香りに負け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をビールに凝縮させています。



寄付額
700万円達成
(2021.5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。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。

夏季
限定

湘南ゴールド

湘南ゴールドは神奈川県が12年の月日をかけて開発した新感覚オレンジ。見た目はレモンのような黄色ですが、食べると甘いオレンジというギャップがあります。“香水のよう”とまで言われる、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。



ぶどうのように
鈴なりになります。

果実は何も加工していない生のまま工場に仕入れます。それを洗って、切って、香りの強い皮も、果汁たっぷりの実も丸ごとビールに使っています。泡からゲップにまでオレンジが弾ける爽やかなビールです。



ベルマーレビール

湘南ベルマーレでのホーム戦時には「ベルマーレビール」として平塚競技場でもお楽しみ頂けます。



柑橘はよく実のなる表年と、あまりならない裏年を交互に繰り返します。湘南ゴールドは2021年が表年。今年の果実は全体的に小ぶりですが、その分甘みがぎゅっと凝縮されています。